



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMALIK PİŞİLER

3 su bardağı un (360 gr)
Yarım paket PAKMAYA YAŞ MAYA
1 çay bardağı ılık süt (80 ml)
1 çay bardağı ılık su (80 ml)
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı pakmaya pudra şekeri
1 kahve fincanı sıvı yağ (60 ml)
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı pakmaya pudra şekeri

Unu yoğurma kabına alın. PAKMAYA PUDRA ŞEKERİ ve tuzu ekleyip karıştırın.

Ortasını açıp küp şeklinde doğranmış PAKMAYA YAŞ MAYA'yı, ılık sütü, ılık suyu, yumurta akını ve sıvı yağı ekleyin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine çam ağacı formunda yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısını sürün, Pakmaya Pudra Şekerini serpin.

Bu şekilde 15 dakika oda ısısında bekletin.

170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

