



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAFİŞ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- ½ kg un
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Şeker hariç diğer tüm malzemelerin hepsi karıştırılarak, hamur haline getirilir. Elde edilen bu hamur oklava yardımıyla açılır. Açılan bu hamur, bıçakla veya yuvarlak bir nesne ile yaklaşık 10 cm çapında dairelere bölünür. Bölünen bu parçalar, bıçak yardımı ile 1,5x2 cm eninde ve 7x8 cm uzunluğunda paralel parçalar halinde kesilir ve kesilen bu parçalar saç örgüsü şeklinde birbiri içinden geçirilir. Bu şekilde hazırlanan hamur, kızgın haldeki ayçiçek yağının içine bırakılarak, pişirilir. Kızartılan hamurun kararmamasına dikkat edilmelidir. Bu nedenle kızgın yağın içinde fazla bekletilmemelidir. Pişen hamurlar üzerine toz şekeri (isteğe bağlı olarak) serpilir.

