



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAFİŞ (ERZURUM)

<https://erzurum25.net>

Elenmiş un bir kaba konulur ve mayalanarak yoğrulur. Yaklaşık yarım saat kadar yoğrulduktan sonra hamurun kulak memesi yumuşaklığına gelmesi sağlanır. Bu kıvama geldikten sonra, ilk hacminin iki katı hacme ulaşınca kadar mayalanması beklenir. Yeterli süre geçtikten sonra hamur küçük parçalara ayrılır ve bir merdane yardımıyla bu hamur parçaları yuvarlak şekilde açılır. Hazır olan açılmış hamur yuvarlanır ve dörde bölünür. Daha önceden kızdırılmış sıvı yağın içine bırakılır. Yağa bırakılan hamurun rengi sarı – turuncu arası bir renge ulaşacak kadar kızardıktan sonra yağdan süzülerek çıkarılır ve servise hazırlanır. Dilerseniz çeçil yada tuz suyu peynirle de yiyebilirsiniz.