



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PİŞİ

<https://www.aksam.com.tr>

1/2 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
5 su bardağı un
Yarım su bardağı ılık su
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ayçiçek yağı

Mayalı pişiyi yapmaya ilk olarak maya yaparak başlayalım. Yarım paket oranında yaş mayayı derince bir kabın içine koyuyoruz. İçerisine tuz ve 2 bardak ılık suyu ekleyip karıştırmaya başlıyoruz. Daha sonra 5 dakika beklemeye bırakıyoruz.

Hazırladığımız diğer bir kaba ise 5 su bardağı ölçüğünde elenmiş un koyarak yaptığımız maya karışımı içerisine ekleyiniz ve ardından karıştırınız. Kıvam kazandırmak amacıyla yarım bardak ılık su ekleyin ve toz şeker katın. Hamur elimize yapışacak kıvama gelmiş olmalıdır. Böylece pişiler kızartıldığında yumuşak oluyor.

Tüm bu işlemlerin ardından hazırladığımız hamurun 1 saat süreyle oda sıcaklığında bekletmemiz gerekiyor. Bu süre sonunda hamuru küçük bezeler halinde bölünüz ve elinize yağ sürerek hamur bezelerini açınız.

Elinizle açtığınız bu hamur parçalarını kızgın haldeki yağda her iki tarafı da pişecek şekilde kızartın. Bir yağda yağın çekmesi için dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

