



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PİŞİ

2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya veya yarım paket yaş maya
2 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Ilık suyu yoğurma kabına alın.
İçine mayayı ekleyip iyice eritin.
Tuzu da ekleyip karıştırın.
Bir bardak un ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar güzelce karıştırın.
Aynı işlemi unun tamamı için yapın ve hamurunuzu güzelce yoğurun.
Hamura birkaç damla sıvı yağ ilave edip güzelce toparlanmasını sağlayın.
Üzerini kapattığınız hamuru mayalanması için 1 saat kadar dinlendirin.
Hamur hazır olunca kızartmalık sıvı yağın tavadaki kızdırın.
Hamurdan kopardığınız parçaları elinizle açıp düzleştirerek yağa atın.
Her iki tarafını da yağda kızarttığınız pişileri sıcak servis yapın.
Dilerseniz hamurları yağda atmadan önce üstlerine susam serpebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.07.2023