



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ PİŞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı süt (250 ml)
1 çay bardağı (150 ml) rendelenmiş kaşar
1 çay bardağı (150 ml) ufalanmış beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam maydanoz
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı (250 ml) un

Yumurta ve sütü çırpalım. Peynir ve tuzu ilave edelim.
Maydanozlarımızı küçük küçük doğrayıp ilave edelim.
Un ve kabartma tozumuzu ilave edelim.
Güzelce yoğurup yarım saat demlenmeye bırakalım.
Hamurumuzu 5-6 eşit parçaya bölelim.
Her parçayı 15 - 20 cm çapında açalım ve önce dörde sonra 8 parçaya bölelim.
Tavaya 4-5 yemek kaşığı kadar sıvı yağ alalım ve ısıtalım.
Hamurlarımızı arkalı önlü pişirelim.
Yağı azaldıkça kaşık kaşık ilave edebilirsiniz. Ne kadar az yağ ilave ederseniz o kadar lezzetli ve sağlıklı olacaktır.

Not: Her un farklı sertlikte oluyor, unu koyarken kontrollü koyalım, daha az ya da daha fazla una ihtiyaç olabilir. Yumuşak bir hamur olması gerekiyor. İhtiyaç durumunda açarken unlayabilirsiniz.

