



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYASIZ PİŞİ

- 1 çay bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay bardağı beyaz peynir
- 8-10 dal maydanoz
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Hamurumuzu yoğurmak için uygun bir kap içerisine süt, yumurta ve tuzu ekleyerek çırpıcı ile güzelce çırpalım. Üzerine beyaz peynir, kaşar peyniri, ince ince kıydığımız maydanoz, kabartma tozu ve unun bir kısmını alarak hamurumuzu yoğurmaya başlayalım.

Çok sert olmayan ve ele yapışmayan bir hamur hazırladıktan sonra hamurumuzu un serptiğimiz tezgaha alalım ve toparlayalım.

Hamurumuzu 2 eşit parçaya ayıralım ve beze haline getirelim. Bezemizin bir tanesini alalım, elimizle bastırarak azıcık genişletelim.

Ardından merdane yardımı ile daire şeklinde açalım. Yaklaşık yarım cm kalınlığında olacak şekilde açtığımız hamurumuzu 8 dilim olacak şekilde bıçak ya da pizza kesici ile keselim. Diğer bezemizi de aynı şekilde hazırlayalım.

Tavamıza sıvı yağı alarak ısıtalım ve kestiğimiz üçgen hamurlarımızı daire şeklinde tavamıza sıralayarak kızartalım.

Orta ateşte kızarttığımız hamurlarımızın diğer tarafını da çevirelim ve kızarmasını sağlayalım.

Kızaran pişilerimizi servis tabağına alalım ve sıcak sıcak servis edelim.

