



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKİTSİ

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

2 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yumurta
Sıvı yağ (kızartma için)
Pudra şekeri (servis için)

Derin bir karıştırma kabında un, kabartma tozu, tuz ve toz şekeri birleştirin.

Yoğurdu ve yumurtayı ekleyin. Tüm malzemeleri bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Karışımı pürüzsüz bir hamur elde edene kadar iyice karıştırın. Hamurunuz çok kuruyorsa biraz daha yoğurt ekleyebilirsiniz.

Hamuru karıştırdıktan sonra, hamurun üzerini bir mutfak bezi veya streç filmle örtün ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Hamur dinlenirken, bir tavada sıvı yağ kızartma için ısıtın. Yağın sıcaklığı yaklaşık 170-180°C olmalıdır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avucunuzda yuvarlayarak şekil verin. Elinizle hafifçe bastırarak veya merdane yardımıyla hamuru yassılaştırın.

Hazırladığınız hamur parçalarını sıcak yağa dikkatlice bırakın. Her iki tarafını da altın rengi olana kadar yaklaşık 2-3 dakika kızartın. Mekitsi'ler altın rengi olana kadar ara sıra çevirerek kızartın.

Kızarmış Mekitsi'leri bir kağıt havlu serilmiş tabağa alarak fazla yağın emmelerini sağlayın.

Servis yapmadan önce üzerlerine pudra şekeri serpin.

Sıcak olarak servis yapın ve isteğe bağlı olarak reçel, bal veya peynir ile servis edebilirsiniz.

Hazırladığınız Mekitsi'leri sıcak olarak servis edin ve keyifle tüketin!

