



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİŞMİŞ (AFYONKARAHİSAR)

5 su bardağı un
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
50 gr eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
10 adet kayısı
1 çay bardağı kayısı çekirdeği
100 gr afyon köy peyniri

Yoğurma kapında unu koyup ortasını havuz gibi açın. İçine eritilmiş margarini, ılık su, kuru maya ve toz şeker koyup yoğurarak homojen bir hamur elde edin. Mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak biçimde açın. Üzerine küp kesilmiş köy peyniri, doğranmış kayısı ve kayısı çekirdeklerini koyup 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

