



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

2 adet ekmek hamuru

1 yemek kaşığı çörek otu

3 su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı pişi kokusu (aktarlarda bulunabilir)

Yapılışı:

Hamurun içine tuz, çörek otu, pişi kokusu atarız. Bunu yoğurduktan sonra hamurun üstünü örtüp, hamurun dinlenmesini bekleriz. Hamur dinlenince yumruk kadar beze yapıp elimizle yağlı tepside açarız. Diğani (tavayı) ocağa koyup içine yağı dökeriz. Yağ kızdıktan sonra açtığımız hamuru diğana koyarız. Kızgın yağda pişiririz. Pişiyi lokma gibi de yapabiliriz.

Not: Pişi Regaib kandilinde yapılan bir hamur işidir. Hemen hemen her evde yapılır ve komşulara dağıtılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.03.2023