



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİ (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

3 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
3 Adet yumurta
1-2 çay bardağı sirke
1,5 tatlı kaşığı karbonat
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Hamur yoğurmak için:
1,5 çay bardağı sıvı yağ
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Sirke, karbonat ve un hariç tüm malzemeler karıştırılır.

Karıştırılan malzemeye karbonat eklenir, karıştırılmadan üzerine sirke eklenir ve karıştırılır.

Aldığı kadar un eklenerek hamur yapılır. (Hamur, kulak memesi yumuşaklığından biraz sert olmalıdır.)

Elde edilen hamura 1,5 çay bardağı sıvı yağ eklenerek hamur yağı tamamen alana kadar yoğurma işlemi devam eder.

Elde edilen hamurdan küçük küçük bezeler yapılır ve kızartılmak üzere açılır. Açılan hamur kızgın yağda kızartılır ve servisi yapılabilir.

Not: Bol yağda kızarırsa pişiler güzel kabarır. Hamur 1 saat dinlendirilmeli. Dinlendirilirken hamurun üzerinin kurumaması için streç film çekilmeli.

