



PIŞİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. un
1 tatlı kaşığı kuru maya
Tuz
Aldığı kadar ılık su
Kızartma için sıvı yağ

Un çukurca bir kap üzerine alınır ortası açılır. İçerisine malzeme katılır. Ilık suyla kulak memesinden biraz yumuşak hamur yoğrulur. Üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. (Yaklaşık 1 saat) mayalanan hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Hamur tahtasında 0,5 cm kalınlığında elle vurularak açılır. Tavada yağ kızdırılır. Kızgın yağ konularak alt üst yapılarak pişirilir. Ramazan aylarında bilhassa sahurda duru pekmeze birlikte yenir.

Not: Arzu edilirse içerisine çökelek peynir konulabilir.

