



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIŞİ ERDEK (AĞRI)

2 su bardağı ılık su  
Yarım paket yaş maya  
2 çay kaşığı tuz  
4 su bardağı un  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Ilık suyu yoğurma kabına alın.  
İçine mayayı ekleyip iyice eritin.  
Tuzu da ekleyip karıştırın.  
Bir bardak un ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar güzelce karıştırın.  
Aynı işlemi unun tamamı için yapın ve hamurunuzu güzelce yoğurun.  
Üzerini kapattığınız hamuru mayalanması için 1 saat kadar dinlendirin.  
Hamur hazır olunca kızartmalık sıvı yağınızı tavada kızdırın.  
Hamurdan kopardığınız parçaları elinizle şekillendirerek yağda kızartın.  
Her iki tarafını da yağda kızarttığınız pişileri sıcak servis yapın.

