



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

Un

1 adet yumurta

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

1 tatlı kaşığı sirke

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Bir yoğurma kabına yumurta kırılır ve biraz çırpılır.

Yumurtanın üzerine süt, yoğurt, tuz, sirke, karbonat ve zeytinyağı konur.

Tüm malzemeler karıştırılır.

Yumuşak bir hamur elde etmek için yeterince un eklenir ve yoğrulur.

Yoğurma işlemi bitince hamurun üzeri nemli bezle kapatılır.

15 dk dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alınır.

Üzerine un serpilerek yuvarlak orta kalınlıkta küçük bir yufka açılır.

Kızgın yağda iki tarafı da kızartılır.

Sıcak olarak servis edilir.

