



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIŞİ HAKKINDA

Pişi, özellikle Ege ve Akdeniz bölgesinde, ekmek gibi sabah kahvaltısı veya ikinci kahvaltısı için yağda kızartılarak hazırlanan, ufak tabak büyüklüğünde bir hamurdur.

Hem tuzlu olarak peynirle, hem de tatlı olarak reçel ve balla yenir.

Pişi, günlük hayatta her fırsatta yapıldığı gibi, özel günlerde de hazırlanarak konu komşuya dağıtılır.

Konya'da kandil gecelerinde, susam yağında kızartılan pişi kalın yufka ekmeği şebitin içine konularak dağıtılır.

Bazen hamuru çörekotu ve hatta Bozcaada'da olduğu gibi sakız ve karanfille tatlandırılabilir.
