



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİ HAZIRLAMANIN PÜF NOKTALARI

Pişi hamurunun yumuşak olması için yoğurt ve sirke kullanın. Böylece fazla yağ çekmesini önleyebilir ve daha gevrek bir pişi elde edebilirsiniz.

Yumuşacık ve puf puf bir pişi yapmak istiyorsanız pişi hamurunun sertleşmemesine dikkat etmelisiniz. Unu yavaş yavaş ilave edip, hafif ele yapışan bir hamur elde edebilirsiniz.

Hazırladığınız pişi hamurunu yuvarlak haline getirdikten sonra bir kap içerisine koyun. Daha sonra üzerini örtüp oda sıcaklığında en az yarım saat bekletin. Böylelikle hamur yeterince kabarmış olacak...

İçi dolgun bir pişi yemek istiyorsanız hamurunu açarken daha kalın bırakmalısınız. Bu sayede hamur inceliyor sönmeyecek, içi dolgun bir pişi elde edebileceksiniz.

Pişirme aşamasında kızgın, bol ve temiz bir yağ kullanın. Böylelikle hamurun kabarmasını sağlar ve daha lezzetli pişiler elde edebilirsiniz.

