



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg Un
1 Paket Kuru Maya
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
Tuz
Aldığı Kadar Ilık Su

Malzemeler kapaklı derin bir kaba konulur ve elle yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. 1 saat dinlendirilir. Simit şekli verilir veya oklavayla 1 parmak kalınlığında açılıp kaseyle kesilerek yuvarlaklar elde edilir. Kızgın yağda kızartılır ve sıcak servis yapılır.

Not: Isparta'da, günümüzde hala cenazelerin 3. , 20. ve 40. günlerinde ve kandil günlerinde pişi yapıp dağıtılmaktadır.

