



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİ

3 Su Bardağı Un (300g)
1/2 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (5g)
3/4 Su Bardağı Su (150ml)
1/4 Su Bardağı Gül Suyu (50 ml)
2 Çay Kaşığı Tuz (3g)
Kızartmak için :
Sıvı Yağ (1lt)
Servis için :
1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra şekeri (60g)

Unu karıştırma kabında eleyin. Tuzunu ekleyip harmanlayın.
Ortasını havuz gibi açıp maya, su ve gül suyunu ilave edin.
Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve iki misli kabarana kadar 1 saat ılık ortamda bekletin.
Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan mandalinadan biraz daha küçük parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp ortasını delin.
Kızgın yağda kızartın.
Fazla yağının süzülmesi için kağıt bir havlu üzerine aktarın.
İsteğe göre Pakmaya Pudra Şekeri ile servis yapabilirsiniz.

