



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİ

Yarım su bardağı süt
1 tatlı kaşığı Pakmaya Kuru Maya
1 çorba kaşığı süzme yoğurt (tepeleme)
1 adet yumurta
1 çay kaşığı toz şeker
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartmak için sıvıyağ

Pakmaya Kuru Maya'yı ılık sütle birlikte bir kaba alıp karıştırın. Yoğurdu, yumurtayı, şekerini ve zeytinyağını ekleyin. Unu azar azar ilave ederek pürüzsüz yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 1 saat oda ısısında bekletin.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde toplar çıkartıp kızgın yağda kızartın.

Kızaran hamurları kağıt havlu üzerine alın, yağı süzülünce servis tabağına aktarın, üzerine pudra şeker serpererek ılık ılık servis yapın.

