



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

Yarım kg un
1 çorba kaşığı maya, (kuru veya yaş)
1 tatlı kaşığı tuz Aldığı kadar su
Sıvıyağ

Ilık suda mayayı eritin.

Hamur yoğuracağınız kaba unu dökün ve ortasını boş bırakın. Erimiş mayayı, tuz ve azar azar su ilavesi ile yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurun üzerini kapatılarak mayalanmasını bekleyin. Tahmini yarım saat kadar bekletin.

Mayası gelen hamurdan parçalar koparın ve yağlı zeminde şekillendirin.

Hamurları kızgın yağda kızartın ve kağıt havlu üzerine alın.

Soğuduğunda servis yapın.

Not: Tarifi verilen bu pişiyi, fırından alacağınız ekmeğin hamuru ile de yapabilirsiniz.

