



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı+2 yemek kaşığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

1 şişe doğal maden suyu

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Hamuru için, unu geniş bir karıştırma kabına eleyin ve tuzu ilave edip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açın ve maden suyunu azar azar ilave edin. Kenarlarından toparlamaya başlayarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun.

Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak bir merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamurları kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.

