PİŞİ

4,5 su bardağı un
1 paket (instant) maya
2 tatlı kaşığı şeker
1,5 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
2 tatlı kaşığı tuz (çok dolu olmasın)
Sıvıyağ (kızartmak için)

Pişi hamurunu yapmaya vaktiniz yoksa fırından hazır mayalanmış ekmek de alabilirsiniz. Yapanlar için pişi hamuru tarifi ise şöyle:
Un ve tuzu yoğurma kabına alarak başlayalım.
Unun ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı, şekeri, ılık sütü ve suyu ekleyerek orta kısımdan yoğurmaya başlayın.
Yumuşak ve yapışkan bir hamur olacağı için ellerinizi ıslatarak hamuru toparlayabilirsiniz. Ama yumuşak diye un katmayın.
Hamurun üzerini streçle kapatarak 1 saat mayalanmasını bekleyin.
Hamur mayalandıktan sonra tezgahın üzerine biraz un serpin ve bir kere daha kendi hâline yoğurun. Daha sonra hamuru keserek bezeler hâline getirin.
Pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Sonrasında ortalarına elinizle delik açın. Böylece kızartmak daha kolay olacaktır.
Şekil verdiğimiz pişilerimizi kızdırdığımız yağa alın ve çevirerek arkalı önlü kızarana kadar pişirin.

Not: Pişileri yaparken her tarafını eşit miktarda pişirecek bir tava tercih edin. Hamuru mutlaka mayalanması için bekletin. Pişirmeden yağı kızdırın mutlaka. Eğer çok yağlı olsun istemiyorsanız. Yağdan çıkarttıktan sonra yağlı kağıt serili bir tabağa alabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154352 • adı:Pişi • gönderen:mayda • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:48