



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİ

Yarım paket yaş maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Aldığı kadar un
Sıvı yağ

Ilık suda mayayı eriterek başlayın. Tuz ve un ekleyerek karıştırın. Hamurunuz yoğunlaşınca karıştırmayı bırakıp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Yoğurma işleminden sonra en az 1 saat mayalanması için hamuru dinlendirin. Elinizi yağlayıp mayalanmış hamurdan parçalar kopararak ortasına delik açarak şekil verin ve kızgın yağda kızartın. Pişen pişileri havlu peçete serdiğiniz tabağa alın. Böylece yağın biraz daha sızdırmış olursunuz. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

