



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIŞİ

500 gram un  
1 adet büyük boy haşlanmış patates  
Yarım paket (20 gram) yaş maya  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı yoğurt  
Yeteri kadar ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Unu derin bir kaba alın. İçine ezilmiş patates, maya, sıvı yağ, yoğurt ve tuz ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle şekil vererek kızgın sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını aldıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

