



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞİ

2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya veya yarım paket yaş maya
2 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Ilık suyu Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın.

İçine mayayı ekleyip iyice eritin.

Tuzu da ekleyip karıştırın.

Bir bardak un ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar güzelce karıştırın.

Aynı işlemi unun tamamı için yapın ve hamurunuzu güzelce Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde yoğurun.

Hamura birkaç damla sıvı yağ ilave edip güzelce toparlanmasını sağlayın.

Üzerini kapattığınız hamuru mayalanması için 1 saat kadar dinlendirin.

Hamur hazır olunca kızartmalık sıvı yağını Arçelik Ankastre Ocak'ta kızdırın.

Hamurdan kopardığınız parçaları elinizle açıp düzleştirerek yağa atın.

Her iki tarafını da yağda kızarttığınız pişileri sıcak servis edin.

