



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIŞİ

2,5 su bardağı ile un  
1 tatlı kaşığı kadar kuru maya  
1 yemek kaşığı ile toz şeker  
1 tatlı kaşığı ile tuz  
1 su bardağı ile ılık su  
Kızartmak için:  
2 su bardağı ayçiçeği yağı

Unu, kuru mayayı, toz şekerini ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırın  
Ilık suyu, un karışımına azar azar ekleyerek hamurunuz toparlanana kadar yoğurun.  
Üzerine nemli bir bez kapattığınız hamuru, oda sıcaklığında 40 dakika kadar mayalanmasını bekletin. .  
Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak unlanmış olduğunuz mutfak tezgâhı üzerinde yuvarladıktan sonra 30 dakika daha dinlendirin.

