



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

200 gram yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
Kızartmak için sıvı yağ

Yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu, yumurtayı bir kaba alın.
Üzerine bir bardak un ekleyip yoğurun.
Az az un ilave edip, yoğurma işlemini sürdürün.
Hamuru 10 dakika kadar dinlendirin.
Tezgâhı unlayın. Hazırladığınız hamuru ikiye bölün ve tezgâhta açın.
Hamurun kalınlığı 1 cm kadar olmalı.
Kalıp yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar oluşturun.
İsteğe göre içine kaşar peyniri koyup, hamurları ikiye katlayın.
Kızgın yağda kızartın, pişileri havlu kağıt üzerine alın.
Sıcak veya ılık olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2022