



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİ

1 su bardağı ılık su
Yarım yemek kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya
2/5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kabın içine eklediğiniz toz şeker ve mayanın üzerine ılık suyu ilave edip çırpın. 10 dakika beklettiğiniz bu karışıma tuzu ve unu ilave ediniz. Unu döktükçe bir yandan da karıştırınız. Azar azar unu ilave ettikçe hamur biraz katılaşır yoğurmaya başlayınız. Ortalama 10 dakika yoğurunuz. Hamurun hızla mayalanması için kabın üzerini streçle kapatıp üzerine bir de sofra bezi örtüm odanın en sıcak yerine koyun. Yaklaşık 45 dakika 1 saat bekleyiniz. Mayalanan hamuru parçalara bölünüz. En fazla ceviz büyüklüğünde olan parçalara hafifçe un dökünüz. 5 dakika da bu şekilde bekletip daha sonra orta kısımlarında delik açınız bu daha hızlı ve yumuşak pişmesini sağlar. Oldukça derin bir tencereye 2 su bardağı sıvı yağ ekleyin. Daha sonra yaptığınız hamurları içerisine ekleyin. Kızaran pişiyi temiz kokusuz bir havlunun üzerine koyunuz. Sofrayı kurana kadar havlu pişilerin yağını çeker.

