



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

1 su bardağı ılık su
Yarım yemek kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
2/5 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıvı yağ

Hamurun daha yumuşak olması için elinizi unlayarak hamurdan parça koparın. Ayrıca hamuru pişirmeden 2 saat önce yapın.

Bir kase nin içine ılık suyu ilave edin. Akabinde içine şeker, tuz ve yaş maya ekleyin.

Blendırdan tüm malzemeleri geçirin.

Ardından yavaş yavaş unu ilave edip karıştırın.

Her unu ilave ettiğinizde hamur kıvamını kontrol ederek yoğurun.

Yaklaşık 15 dakika boyunca yoğurun.

Üzerini örtüp bekleyin.

2 saat sonra bir derin tencerede sıvı yağ ekleyip kızmasını bekleyin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlatın.

Kızgın yağın içine atın.

Tüm hamuru kızarttıktan sonra pişileri yağ çeken bir kağıdın üzerine çıkartın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.03.2023