



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

Yarım su bardağı yarım yağlı süt

Yarım su bardağı yoğurt

1 tane yumurta

1 tatlı kaşığı tuz silme

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

İçi için:

İsteğe göre, beyaz peynir ve maydanoz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Öncelikle hamurumuzu hazırlayacağımız kalıba yoğurt, süt ve yumurtayı alarak çırpalım.

İyice çırpığımız karışımın üzerine tuz, kabartma tozu ve unu ilave ederek yoğurmaya başlayalım.

Burada dikkat edilmesi gereken ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde etmemiz gerektiği.

Hazırladığımız hamurun üzerini streç filmle kapatarak yaklaşık 10 dakika dinlendirelim.

Daha sonra hamuru şekil vermeden önce bir kez daha yoğuralım.

Ardından iki eşit parçaya bölerek ilk bezemizi açalım.

Bir oklava veya merdane yardımıyla hafifçe unlayarak rahatlıkla açabilirsiniz.

Açığımız hamuru dikkatlice bir kenara alalım ve diğer bezemizi de yaklaşık aynı boyutlarda açalım.

Açığımız hamurun üzerine peynirli iç harcından aralıklı olarak yerleştirelim. İlk açığımız hamurun üzerine dikkatli bir şekilde kapatalım.

Hamur kesme aparatı veya bir bardak yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar keselim.

Bu aşamada dikkat edilmesi gereken unsur ise peynirli iç harcının yuvarlağın tam ortasında olması, kenarlarının güzelce kapatılması.

Bu şekilde yapılmazsa kızarıırken hamurlar açılıp içindeki peynirler dışarıya çıkabilir.

Kenarlarda kalan hamur parçalarını toparlayalım. Aynı işlemleri tekrardan yaparak pişilerimizi hazırlayalım.

Tüm pişilerimizi şekillendirdikten sonra kızdırdığımız sıvı yağda pişilerimizi kızartmaya başlayalım.

Orta ateşte kontrollü bir şekilde sürekli çevirerek kızartmaya devam edelim.

Pişiler eşit derecede kızardıktan sonra pişilerimizi kağıt havlu serdiğimiz bir tabağa alalım.

