



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

5 g kuru maya
200 ml su, ılık
15 g şeker
250 g un
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Bir karıştırma kabının içerisine kuru maya, su ve şekerini ekleyip karıştırın.

Mayanın aktifleşmesi için 5 dakika bekletin.

Ayrı bir karıştırma kabının içerisine un ve tuzu ekleyin ve ortasını havuz olacak şekilde açın.

Hazır olan mayalı karışımınızı içerisine ekleyin ve bir çatal yardımıyla karıştırın.

Ardından un serptiğiniz tezgâhınızda elinizle yoğurun. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur olmalı.

Hamurunuz hazır olunca karıştırma kabına alın. Bir şeffaf folyoyla hava almayacak şekilde ağzını kapatıp 1 saat mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurunuzu hafif un serptiğiniz tezgâhınıza alın ve yoğurun.

Hamuru oklavayla 1 santim kalınlığında açın.

7-8 santim çapında dairelere kesin ve her bir dairenin ortasına delik açın.

Tezgâhta bu şekilde 15 dakika dinlendirin.

Tavayı ocağa alın ve yağı ilave edip ısıtın.

İyice ısınan yağın içerisine hazırladığınız hamurları ilave edip önlü arkalı kızartın.

Kahvaltıda peynir ve reçelle birlikte sıcak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023