



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞİ

Yarım kg un (3 su bardağı)  
1 çorba kaşığı kuru maya (ya da yarım paket yaş maya)  
1 tatlı kaşığı şeker  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar su (1 su bardağı ılık su)  
Sıvı yağ

İlk olarak yoğurma kabına kuru maya, şeker ve ılık suyu alarak karıştırın.  
Üzerini streç ile kapatarak 5 dakika kadar mayanın aktifleşmesini bekleyin.  
Yaş maya kullanacaksanız ilk olarak suda erimesini sağlamalısınız.  
Daha sonra, tuz ve yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.  
Üzerini streç film ile kapatarak hamur iki katı kabarana kadar (yaklaşık 1 saat) mayalanmasını bekleyin.  
İsterseniz dediğim gibi bu aşamayı geçmek için ekme fırınlarından hazır ekme hamuru alabilirsiniz.  
Hazırladığınız ya da aldığınız hamurdan parçalar kopararak yağlı zeminde elinizle bastırarak şekillendirin ve kızgın yağda kızartın.  
Bu aşamada ellerinizi yağlarsanız çok daha kolay şekil verebilirsiniz.  
Şekillendirirken ortasına parmağınızla bir delik açmayı da unutmayın.  
Bu işlem pişinin ortasının da güzelce pişmesini ve hamur kalmamasını sağlayacaktır.  
Sıcak sıcak servis edin

