



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

4,5 su bardağı un
2 silme tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
2 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
Kızartmak için;
Sıvı yağ

Yoğurma kabımıza unu alalım, üzerine tuzu ekleyerek karıştıralım.

Unumuzun ortasını havuz şeklinde açalım ve instant mayayı, şekerini, ılık sütü ve suyu ekleyerek orta kısımdan yoğurmaya başlayalım.

Yavaş yavaş kenarlardaki unları da hamurumuza ilave edelim.

Hamurunuzu toparlarken zorlanırsanız ellerinizi ıslatarak toparlayabilirsiniz.

Eğer hamur civık diye un ilavesi yaparsanız katı bir hamur elde ederseniz.

Hamurunuz katı olursa da pişiniz yumuşak olmayacaktır.

Hamurumuzu yoğurduktan sonra, mayası geldiğinde taşmasını önlemek için üzerini streçleyelim ve temiz bir bez örterek 60 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Mayası gelen hamurumuzu un serptiğimiz tezgahın üzerine alalım ve biraz daha yoğurarak havasını alalım.

Daha sonra hamurumuzu keserek bezeler oluşturalım.

Kestiğimiz hamurlardan küçük küçük bezeler bezeler oluşturalım ve pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirelim.

Daha sonra elimizle üzerlerine bastıralım ve yayvanlaştıralım.

Sonrasında ucunu una batırdığımız oklava ile bezelerimizin ortalarına delik açalım.

Bu delikler sayesinde hamurlarımızın içerisi daha güzel pişecektir.

Şekil verdiğimiz pişilerimizi kızdırdığımız yağa alalım ve çevirerek arkalı önlü kızarana kadar pişirelim.

Burada ocağınızın çok harlı olmamasına dikkat etmelisiniz.

Tüm hamurlarımız bitene kadar pişirdikten sonra pişilerimizi dilediğimiz gibi servis edelim.

