



## PIŞİ

1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket instant maya  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 dolu tatlı kaşığı tuz  
4 su bardağı un

Su, süt, şeker ve mayayı karıştırıp 15 dk mayanın aktifleşmesini bekleyelim.  
Ardından elediğimiz una tuzu ekleyip karıştıralım ve ortasına mayalı karışımı ekleyip yoğuralım.  
Ele yapışan bir hamur olacak.

1-1.5 saat üzerini stracleyip mayaya bırakalım.  
Cevizden büyük toplar alıp elimizi yağlayarak açalım ortasını delemiz.  
Delmezseniz ceviz kadar alabilirsiniz daha küçük olsun.  
Kızgın yağda devamlı çevirerek, ilk açtığımızdan başlayarak kızartalım.

Not: Pişi hamuru yeterli sürede mayalanmalıdır. Pişi pişirilirken mutlaka yağ kızgın olmalıdır. Kahvaltılık pişi hamuruna iyice yoğrulduktan sonra şekil verilmelidir.

