



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PIŞİ

2 su bardağı un  
Yarım su bardağı ılık süt  
Yarım su bardağı ılık su  
1 paket (10 gram) yaş maya veya yarım paket (5 gram) kuru maya  
1 tatlı kaşığı şeker  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
Kızartmak için sıvı yağ

**Maya Karışımı:** İlk adım, maya karışımını hazırlamaktır. Yaş maya kullanıyorsanız, mayayı yarım su bardağı ılık su ve şekerle karıştırın. Kuru maya kullanıyorsanız, sütü ılık hale getirip içine mayayı ekleyin ve birkaç dakika mayanın kabarmasını bekleyin.

**Hamur Hazırlığı:** Geniş bir kaseye unu alın. Ortasını havuz gibi açın. Tuz ve sıvı yağı ekleyin. Üzerine hazırladığınız maya karışımını dökün.

Tüm malzemeleri bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla karıştırarak hamur haline getirin.

Hamuru iyice yoğurmak için sütü ekleyin. Ele yapışmayacak bir kıvam elde edene kadar un ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Yoğrulan hamuru kaseye alın, üzerini örtün ve yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın. Hamur iki katına çıkana kadar bekleyin.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizde yuvarlayarak veya şekil vererek pişi şekli verin.

**Tavada Kızartma:** Geniş bir tavada kızartma için sıvı yağı ısıtın. Pişileri yağda altın rengine kadar kızartın. Her iki tarafını da düzgünce kızartmayı unutmayın.

Kızaran pişileri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın emmesini sağlayın.

Pişiler sıcak servis edildiğinde en lezzetli olur. İsterseniz üzerlerine peynir, zeytin, reçel veya bal gibi malzemelerle servis yapabilirsiniz.

