



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİ

2 su bardağı un
1 paket instant maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz

Mayayı ılık su ve şekerle birlikte bir kaba ekleyin. Mayanın kabarmasını bekleyin (yaklaşık 10 dakika).

Unu geniş bir kaseye eleyin ve ortasını açın.

Mayalı karışımı unun ortasına dökün.

Sıvı yağ, yoğurt ve tuzu ekleyin.

Karışımı yoğurun ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar un ekleyin.

Hamurun üzerini örtün ve yaklaşık 1 saat kadar mayalanmasını bekleyin, hamur iki katına çıkmalıdır.

Mayalanan hamuru tezgahın üzerine alın ve 2-3 cm kalınlığında bir dikdörtgen şekli verin.

Hamuru bıçak veya bir bardak yardımıyla istediğiniz büyüklükte parçalara kesin.

Kesilen parçaları yağlı kağıt serili bir tepsiye dizin.

Pişileri önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında altın sarısı renk alana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Pişi hamurları fırından çıktıktan sonra fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine yerleştirin.

Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

