



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIŞİ

2 su bardağı un  
1 su bardağından 1 parmak eksik su  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
İçi için (istediğinizi koyabilirsiniz)  
1 küçük kase kadar peynir  
Kızartmak için;  
Sıvı yağ

Hamurumuzu verdiğim ölçüde katıp yoğuralım. Bu hamurdan 16 tane pişi çıkıyor. Daha çok olsun isterseniz malzemeyi iki katına çıkarın. Yumuşak bir hamur oluyor. Ele yapışmayan açarken un kullanmanıza gerek yok kullanmayın. Hamuru görseldeki gibi 16 eşit parçaya ayırın çay tabağı büyüklüğünde açın sade olarak kızartabilirsiniz. Veya içine peynir, patatesli, kıyma harcınız varsa istediğinizi koyup hamuru ikiye katlayıp parmaklarınızla kenarlarına iyice sıkıştırılalım ki kızarıırken açılmasın. Isınmış yağda orta ateşte çevirerek kızartalım.

