



PIŞİ

50 g yaş maya
200 ml su
250 ml Süt
35 g toz şeker
15 g tuz
750 g un
200 ml ayçiçek yağı

Yaş mayayı ılık su, süt, toz şeker ve tuz ile karıştırın.
Unu azar azar ekleyip karıştırmaya devam edin. Hamur toparlanmaya başlayınca pürüzsüz kıvam elde edene kadar yoğurun.
Üzerini temiz bir bezle kapatarak mayalanması için 1 saat dinlendirin.
Hamurun mayalanma işlemi bittikten sonra kızartmalık sıvı yağın bir tavada kızdırın.
Ellerinizi hafif bir şekilde yağlayın ve hamurdan 50'erşer gr'lık bezeler koparıp şekil verin.
Yavaşça kızgın yağa bırakarak, pişilerinin her iki yüzünü de kızartın.
Sıcak olarak servis edin.

Not: Hamurları kızartma işlemi öncesinde de dinlendirmeye dikkat edin. Hamurun elinize yapışmaması için; ellerinizi hafif bir şekilde yağladıktan sonra şekil verin ve kızartın.

