



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 çay kaşığı instant maya (ya da yarım paket yaş maya)
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Kızartmak için sıvı yağ

Bir kaba unu eleyin. Ortasını havuz gibi açarak, mayayı ve şekeri ekleyin. Üzerine ılık suyu azar azar döküp karıştırarak hamuru yoğurun. Hamur, ele yapışmayan ve yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Yoğurduğunuz hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp yaklaşık 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Bu süre zarfında hamur kabarıp iki katına çıkacaktır.

Mayalanan hamuru tezgaha alın, hafifçe unlayın. Hamuru fazla yoğurmadan parçalara ayırın. Her parçayı elinizle yuvarlayıp hafifçe yassılaştırın. İsteddiğiniz büyüklükte pişi hamurları elde edin.

Derin bir tencerede yağı ısıtın. Yağın kızgın olduğundan emin olduktan sonra hamurları tek tek içine bırakın. Her iki tarafını da altın rengi olana kadar çevirerek kızartın. Pişiler yağda çok kalmayacak, bu sayede yağ çekmeden kızaracaklar.

Pişileri fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Ardından sıcak servis edin. İsteğe göre peynir, reçel ya da bal ile birlikte sunarak kahvaltınıza lezzet katabilirsiniz.

