



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Kızartmak için sıvıyağ
Biraz çörekotu

Hazırlanışı:

Ilık suda mayayı eritin. Tuz maya ve suyu eriterek yumuşak bir hamur yapın. Üzerini kapatarak iki katına çıkana kadar mayalandırın. Hazırladığınız hamurdan parçalar kopararak yağlı zeminde şekillendirin önceden ısıtılmış yağda kızartın.

Not: Un su maya ve çörekotundan sonra hamura isteğe bağlı olarak biraz ayçiçek yağı eklenirse hamur daha yumuşak olur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021