



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

6 su bardağı un
1 küp maya (42 gr)
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre süt
Kızartmak için sıvıyağ

Mayayı ılık sütün içinde eritin. Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp sütlü mayayı, yumurtaları ve yoğurdu ekleyin. Unu kenarından toplayıp yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalanması için bekletin. Hamur mayalanınca oklava yardımıyla bir parmak kalınlığında olacak şekilde, istediğiniz büyüklükte (baklava dilimi şeklinde) açın. Hamurları kızgın yağda kızartın. Ilık servis yapın.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021