



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK PİŞİ

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

1 yumurta
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
½ su bardağı ılık su
½ çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Sıvı yağ (Kızartmak için)

İlk olarak hamurun mayasını aktiveştirin. Ilık sütün içerisine maya ve toz şekeri ekleyin ve köpürene kadar bekleyin.

Geniş bir kaba elenmiş unu alın. Unun ortasına elinizle oyuk açın.

Su, sıvıyağ, yumurta ve tuzu unun ortasına alın. Köpürmüş mayayı da hamura ekleyin.

Hamuru yoğurmaya başlayın. Hamur ele yapışmayan bir kıvam alınca hamuru dinlenmeye bırakın.

Kabaran hamuru açın. Yuvarlak kalıplar yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar kesin ve kızgın yağda pişirin. Pişiniz hazır.

