



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ PİŞİ

Ömür Akkor

Hazır ekmek hamuru

Kızartma için Komili riviera zeytinyağı

1 kase ayva marmelatı (herhangi bir marmelat olabilir)

1 bardak su

Ekmek hamurlarını dilediğiniz büyüklükte koparıp Komili zeytinyağında kızartın.

Ayva marmelatı ve suyu bir güzel çırpıp pişileri hazırladığınız bu su ile ıslayın.

Veyahut pişileri bu suya banarak afiyetle yiyin.

Not: Eski bir tarif olan reçelli pişi, Osmanlı mutfağında "ramazan süzüntüsü" olarak da geçerdi.

