



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TATLI TUZLU FIŞ FIŞ

3 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
Yeterince sıcak su
aldığı kadar Tuzlu fiş fiş için
aldığı kadar taze nane
İstedığınız kadar çeri domates
İstedığınız kadar peynir
Aldığı kadar Pudra şekeri
100 gr margarin

Derince bir karıştırma kabının içine un ve şekeri dökün
Elinizle harmanlayın
Unun ortasına havuz açıp yaş mayayı ve ılık suyu koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar ortalama 15 dakika yoğurun
Yoğurduğunuz hamurun üzerine streç filmler ile kapatıp mayalanması için yarım saat bekletin
Mayalanmış ve kabarmış hamurunuzdan kaşık yardımıyla alıp, kızdırılmış sana margarinin olduğu tavadaki kızartma tavaına kaşık kaşık koyun ve kızartın
Kızarttığınız hamur toplarını kâğıt havlu serdiğiniz tepsiye alın ve yağlarının süzülmesini bekleyin
Servis edeceğiniz zaman kâğıt havlunun üzerine hamur kızartmalarınızı alın ve üzerine pudra şekeri serpip yanına domates ve kaşar peyniri dilimleri koyup, birkaç dal taze nane yaprağı ile süsleyip ikram edin