



Pişi



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

☐ **Mayalanma Süresi:** 30 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt veya su
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt (isteğe bağlı, daha yumuşak bir kıvam için)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:

1☐ **Mayayı aktif hale getirin.**

- Ilık sütü veya suyu bir kaba alın, içine maya ve şekerini ekleyin.
- 5-10 dakika bekleyerek mayanın kabarmasını sağlayın.

2☐ **Hamuru yoğurun.**

- Geniş bir kaba unu alın, ortasını açın.
- Mayalı karışımı, yoğurdu, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

3☐ **Hamuru mayalandırın.**

- Üzerini örtüp ılık bir ortamda yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakın.

4☐ **Hamuru açın ve şekil verin.**

- Hamuru tezgaha alın ve merdane ile yarım santim kalınlığında açın.
- Su bardağı veya kalıp ile yuvarlak şekiller kesin.

5☐ **Pişileri kızartın.**

- Bol ve kızgın yağda hamurları altın rengini alana kadar kızartın.
- Fazla yağın süzmek için havlu kağıt üzerine alın.

6▣ **Servis yapın.**

- Sıcak servis edin, isteğe bağlı olarak peynir, reğel veya bal ile tüketebilirsiniz.

▣▣ **Püf Noktası:** Daha hafif bir pişi için hamuru fazla yoğurmadan ve fazla un eklemeyen hazırlayın.

Kiraz'ın
Mutfađı