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

Yapılışı:

1. Mayayı aktif hale getirin:

- Ilık sütü veya suyu bir kaba alın, içine maya ve şekeri 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:

Kiraz'ın Mutfağı

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

6. Servis yapın:

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

Püf Noktası:

- Daha hafif bir pişi için hamuru fazla yoğurmadan ve fazla un eklemeden hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı