



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

MAFİŞ



2 Adet yumurta
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı karbonat
3 - 3,5 su bardağı un
1 Tutam tuz
Şerbeti için;
3 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
Yarım limonun suyu
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, biraz kıvam alınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağ konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine limon suyu ile karıştırılmış karbonat eklenir. Un elenerek karışıma azar azar katılır, yoğurmaya başlanır, ele yapışmayan orta yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır, sonra bıçakla kibrit kutusu büyüklüğünde kare parçalar kesilir.
- # Kare parçaların karşılıklı iki köşesi birleştirilir, diğer iki köşesi de ters yönde birleştirilir.
- # Bütün mafışlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra, kızgın yağda pembe renkte kızartılır, hemen soğuk şerbete atılır.
- # Tatlılar şerbeti çekince, servise sunulur.

Not: Mafış'ın kızartma yağı mutlaka çok kızgın olmalıdır.