

Balıkesir Mafiş Tatlısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Balıkesir mafiş tatlısı, kızarmış hamur parçalarını şerbete alarak yapılan, Ege ve Marmara arasında bayram sofralarında sıkça çayiren çitir ev tatlısidir.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Şerbet için

- 1.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Toz Antep fıstığı (servis için)

Yapılışı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbeti 111t1n.
- Un, yumurta ve yoğurtla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, parçalar küçülmesin.
- Hamuru küçük parçalar halinde kesin ve tepsiye alın.
- Parçaları 170°C yağda 4 dakika kızartın.
- 111şerbete 2 dakika alıp süzdürerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızarmış parçaları şerbete almak hamurun dışını tutarken içini çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine toz Antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş