

Antalya Mafişi

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 2/10

Antalya mafişi, kızırtılı yağda kızartılan hamur parçalarının şekerbetle buluştuğu, bayramlarda da çay saatlerinde de yapılılabir tatlıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1 su bardağı Su

Yapılış

- Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Hamur parçalarını kızgın yağda kızartın.
- Kızartılan parçaları şerbete kıs süre alıp dinlendirin.
- Mafişi ılıtılde servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti 5 dakika kaynatıp iltmak kızırtılı hamurun dşiriyumuşatmadan tatlandırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpip ilt servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta