

Balıkesir Mafiş Tatlısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Balıkesir mafiş tatlısı, kızıllar hamur parçalarını şerbete alıp kızdırarak Ege ve Marmara arasında bayram sofralarında sıkça çitir ev tatlısıdır.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbeti 111 mayız rakın.
2. Un, yumurta ve yoğurtla hamur yoğurup küçük parçalar kesin.
3. Hamurları kızgın yağda altın renk alıncaya kadar kızartın.
4. Kızartılan parçaları şerbete alıp 10 dakika bekletin.
5. Mafiş şerbetini çekmiş halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızartılan parçaları şerbete almak hamurun dışını tutarken içini çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine toz Antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta