

Acik Ekmek

Malzemeler

1 su bardagi ilik su
1tatli kasigi tuz
1yemek kasigi tozseker
1 tatli kasigi kuru/yas maya
yarim cay bardagindan daha az sivi yag
yeteri kadar un

Yapilisi

ilik suyu,tuzu,sekeri,mayayi ve sivi yagi derince bir kapta karistiralim.yeteri kadar un ilavesiyle yumusak bir hamur yoguralim.hamur kivami hafif ele yapisir bir kivamda olmalı.yogurdugumuz hamuru yaklasik 1 saat dinlendirerek mayalanmasini bekliyoruz.bir kaba 2 yemek kasigi kadar sivi yag ve 2 yemek kasigi kadar su koyup karistiralim.elimizi bu karisimla islatip hamurumuzu 4 bezeye ayiralim.yaglanmis tepsi icerisinde yuvarlak formda acip elimizi yag ve su karisimina batirip tirnak pide seklini verelim. uzerlerine kalan yag ve su karisimini surup onceden isitilmis 220c lik firinda pisirelim ve afiyetle yemeklerin yaninda yiyelim. ellerimize saglik