

Cavdar Ekmegi

Malzemeler

1,5 su bardagi ilik su
1 kup yas maya (42.gr.)
1 tatli kasigi toz seker
3,5 su bardagi cavdar unu
1 su bardagi beyaz un
2 cay kasigi tuz
2 yemek kasigi sivi yag
Uzerine;
beyaz un

Yapilisi

Oncelikle maya toz seker eklenmis ilik suda eritilir. Cavdar unu, beyaz un ve tuz karistirilip, ortasi havuz gibi acilir. Ortasina eritilmis maya ve yag dokulur. Iyice ozlesinceye kadar yoguralim ve ilik bir yerde 30 dakika kadar mayalanmasi icin bekletilir. Tekrar yogrulup, ikiye bolunerek yuvarlak ekmek sekli verilir. Yaglanmis ya da yagli kagit serilmis tepsiye yerlestirilir. Uzerine hafifce beyaz un serpilip, bir bicagin ucuyla fazla derin olmayan cizikler cekelim. Onceden isitilmis 180 derece firinda 40-45 dakika pisirilir. Ekmegin pisip pismedigini bicak batirarak kontrol edebilirsiniz. Bicak temiz cikiyorsa ekmek pismis demektir ve servis yapabiliriz. ellerimize saglik