

Cerkez Cizlamasi

Malzemeler

1 kg un
2 yemek kasigi kuru maya
1 tatli kasigi tuz
Yarim tatli kasigi seker
Su (civik bir hamur olacak)
Sos malzemeleri:
3 yemek kasigi suzme yogurt
4-5 yemek kasigi sivi yag
1 adet yumurta

Yapilisi

Maya, ilik su icerisinde parmak uclariyla eritilerek 15 dakika kadar bekletilir.Daha sonra genis bir kap icerisinde un, eritilen maya, tuz ve seker su ile birlikte yogrulur.Su miktarini veremiyorum ama civik bir hamur olmalı.lyice yogrulduktan sonra kenara alinarak hamurun uzeri bir bezle ortulur.20 dakika kadar kabarmasi beklenir.Sure degiskendir.Kabaran hamurdan elma buyuklugunde bir parca alinir.Bolca un serpilmiş bir zeminde ince uzun rulo yapilir.Daha sonra ceviz buyuklugunde kesilir.Un yardimiyla, elde hafif yuvarlanip duzeltilerek tepsiye dizilir.Hamur bitene kadar bu islem tekrar edilir.Daha sonra 30 dakika kadar kabarmasi beklenir.Ayri bir yerde sos malzemeleri iyice cirpilir.30 dakika sonra kabaran hamurlarin uzerine bolca surulur.180-190 derece de pisirilir.Afiyet Olsun:)