

Cicek Ekmek

Malzemeler

4-4.5 su bardagi un

1,5 tatli kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

1/2 paket yas maya

1 su bardagi ilik su

Yarim su bardagi sut

Ceyrek su bardagindan biraz daha fazla sivi yag

Uzeri icin:

1 yumurta sarisi

Corekotu ve susam(istege bagli)

Yapilisi

Maya ilik suyla karistirilir.2-3 dakika kadar bekletildikten sonra hamur yogurma kabina diger malzemeler alinarak civik bir kivamda olacak sekilde iyice yogurulur.45 dakika veya 1 saat hamurun mayalanmasi beklenir.Hamur mayalandiktan sonra cicek sekli verilerek tepside 20 dakika kadar daha bekletilir ki uzerinde de mayalansin diye.Ustune yumurta sarisi surulerek susami dokulerek 170 derecede firina verilir.Uzeri kizarana kadar yaklasik 25-30 dakika pisirilir. Afiyet olsun:)