

Cokelekli Kombe

Malzemeler

1 kg un

1 paket maya

yeterince tuz

ilik su

ici icin:

tuzlu cokelek istege bagli biber kekik eklenebilir

yag

Yapilisi

Oncelikle unu, maya, tuz ve ilik suyu yogurma kabinda karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

4-5 saat kadar dinlendirin.

ici icin cokelegi alin .

tepsiyi yaglayin hamuru koyup biraz acip,icine biraz cokelek koyup geri katip el ile tepsiye yayin uzerine sivi yag surup soba yada firinda pisirin.