

Gevrek

Malzemeler

2 su bardagi un

1 cay bardagi zeytinyagi

1 cay bardagi su

1 tatli kasigi tuz

1 yumurta sarisi

Yapilisi

Firininizi 180 dereceye isitin.

Unu yogurma kabina alin ve ortasini acin, yagi, suyu ve tuzu karistirip yogurmaya baslayin.

Ele yapismayan ama epey yumusak bir hamur elde edeceksiniz.

lki yagli kagidi tepsi olcusunden bir parmak uzun kesin.

Hamuru yagli kagidin uzerine elinizle duzgunce yayin, uzerine diger yagli kagidi da serin

ve hamuru yagli kagidin uzerinden merdane yardimi ile olabildigince ince bir sekilde

acin.Acma islemi bitince uzerindeki yagli kagidi cikarin ve hamuru kare sekillere

bolun.Uzerine yumurta sarisi surun ve susam serpin, corek otu veya hashas da serpilebilir.

180 derecede uzeri kizarincaya kadar pisirin.