

Gokcumen Hamursuzu

Malzemeler

Hamur icin:

4 su bardagi un

1.5 su bardagi ilik su

1 paket maya

1 tatli kasigi tuz

Uzeri icin:

200 gram tereyagi

1 su bardagi siviyağ

200 gram hashas

Yapilisi

Hamur icin un, ilik su, maya ve tuz derin bir kaba alinip yogurulur. Hamur 8-9 bezeye ayrilir. Bezeler oklava ile acilir. Uzeri icin tereyagi eritilip siviyağ ve hashas eklenir. Iyice karistirildiktan sonra acilan hamurlardan birinin uzerine hashasli yağ karisimindan surulur. Kenarlar ortaya katlanip kare seklinde kapatilir. Ikinci hamur acilip uzerine hashasli karisimdan surulup ortasina katlanan ilk hamur yerlestirilir. Kenarlar katlanarak ortaya yerlestirilen hamurun uzeri kapatilarak kare sekli verilir. Ucuncu hamur acilip uzerine hashasli yağ karisimindan surulur. Ortasina onceki ic ice konulmus hamur yerlestirilip kenarlari kapatilir. Diger hamurlara da ayni islem uygulanarak butun hamurlar ic ice yerlestirilir. Hamur yağlanmis firin tepsisine yayilarak yerlestirilir. Uzerine hashasli yağ karisimindan surulur. Onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir.