

Grissini

Malzemeler

2,5 su b. un

1 su b. ilik su

3 corba k. zeytinyag

1 tatli k. tuz

1 corba k. seker

1 corba k. toz maya veya yarim paket yas maya

Yapilisi

Genisce bir kasede un, tuz, seker ve kuru mayayi karistirin. Ortasini acip ilik su ve zeytinyagini ilave edin. YAVas yavas yogurun, uzerini ortun ve bir saat kadar dinlendirin. Yarim mayalanan hamuru hafif un serptiginiz zeminde yaklasik yarim cm. kalinliginda acin. Bicakla 1cm. eninde kesin. Olusan seritleri elinizde yuvarlayin ve tepsiye dizin. Yumurta sarisi surup susam ve corek otu ekeleyin. Onceden 170 derecede isitilmis firinda kizarana kadar pisirin. Firindan cikardiktan sonra firinin isisini dusurup iyice gevremesi icin 20- 30 dk. daha bekletin.