

Hamburger Ekmegi

Malzemeler

- 1 yumurta sarisi
- 1 corba k. siviyağ veya zeytinyağı
- 2 tatlı k. seker
- 1 cay k. tuz
- 1 su b. ilik su
- 2-2,5 su b. un
- 1 tatlı k. dolusu maya(yas veya instant)

Yapilisi

2 su b. un, tuz, maya ve sekeri karistirin. (yas maya ise ilik suyla karistirin.)
Unun ortasini havuz gibi acip yumurta, yağ ve ilik su ekleyin. Sivi malzemeleri karistirip yavas yavas etraftaki unlara yedirin. Hamur elinize biraz yapismali. Çok civik olduysa yarim su b. un daha ilave edebilirsiniz. Hamuru dinlendirin. (İki katina cikmali)
Mayalanan hamurdan yumurtadan büyük parçalar koparip yuvarlayarak yağli kagit serili tepsiye dizin. Uzerine elinizle basarak yassiltin. Uzerine su surup susam serpin ve yarim saat daha bekletin.
180 derecede onceden isitilmis firinda uzeri kizarana dek pisirin.