

Hashasli Ekmek

Malzemeler

1/2 su bardagi ilik sut
1 tatli kasigi toz seker
1 paket maya
3 adet yumurta
25 gr. tereyagi
2 yemek kasigi hashas tohumu
3 su bardagi un
1 tatli kasigi tuz
Uzerine;
1 yumurta sarisi
1 tatli kasigi su

Yapilisi

Oncelikle sut, seker, yumurta, tereyagi ve tuz karistiralim. Un, maya ve hashas tohumu eklenip iyice yoguralim. Hamurun uzeri ortulerek 35 dakika kadar mayalanmasi icin bekletelim. Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar kopartalim ve elimizle yuvarlayalim. Yagli kagit serilmis firin tepsisine dizelim. Yumurta sarisi ve 1 tatli kasigi su karistirip, ekmeklerin uzerine surelim. Onceden isitilmis 200 derece firinda 35 dakika pisirelim ve servise hazir. ellerimize saglik