

Hashasli Ekmek

Malzemeler

1 adet yumurta

1 su bardagi ilik sut

Yarim su bardagi sivi yag

Yarim cay bardagi pudra sekeri

1 paket yas maya veya instant maya

Tuz

Ezilmis hashas

Un

Yapilisi

Hamur icin hashas ve un haric tum malzemeler karistirilir,un eklenir ve oldukca yumusak kivamli bir hamur elde edilir.Kabarmasi icin ilik ortamda dinlendirilir.Kabardiktan sonra hamur 4-5 bezeye ayrilir ve herbiri el ile acilip arasina hashas surulerek ust uste konur.Bu islem bitince hamur el ile tekrar biraz daha inceltir ve rulo yapip burgu yapilir (kat kat olmasi icin).Burgu yapilan hamur yuvarlak bir tepsiye veya genisce bir kek kalibina konur ve iki ucu birlestirilip simit sekli verilir.Bu sekilde de kabarana kadar ilik ortamda bekletilir ve 170 derece firinda kizarana kadar pisirilir.(dereceyi yuksek tutmayin ki ici de iyi pisin).

Pisip soguduktan sonra tepsiden veya kaliptan cikarip dilim dilim kesilir veya el ile parcalanir. Afiyet olsun:)