

Hashasli Peksimet

Malzemeler

1litre sut

2 yumurta aki

1 paket yas maya

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

500 gram cekilmis sari hashas sivi yag ile seyreltilerek hamur icine surulur.

Uzeri icin:

1 yumurtz sariisi

2 corba kasigi sut

1 corba kasigi diviyag

Yapilisi

Ilk suda yas maya eritilir. Sut, erimis olan maya, tuz ve yumurta aklari derin bir kaba alinir. Uzerine aldigi kadar un ieklenip yogrulur. Hamurun uzeri temiz bir bez ile kapatilip 1 saat dinlenmeye birakilir. Daha sonra hamurdan el buyuklugu kadar koparip bol yagli zeminde elle acilan hamurlarin icine yagla inceltilmis cekilmis olan hashasitan surup rula halinde sarilir. Hamurlar 3 parmak kalinliginda kesip yaglanmis tepsiye cok fazla

sikistirmeden dizilir. Uzerne yumurta sarisi, 2 corba kasigi sut biraz sivi yag cirpilarak surulur. Onceden isitilmis 175 derece firinda yaklasik 40 dakikada pisirilir.