

Havuclu Ekmek

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 yemek kasigi tereyagi
1,5 yemek kasigi hashas
1 cay bardagi iri cekilmis ceviz
1 adet buyuk boy havuc (rendelenmis)
1 tatli kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
yarim kup yas maya
aldigi kadar un

Yapilisi

Sut isitilir, icine tereyagi atilip eritilir ve sogumaya birakilir. Sut ilik hale gelince diger malzemeler ve aldigi kadar un eklenerek yumusak bir hamur elde edilir. 1 saat kadar mayalanmasi icin bekletilir. Yaglanmis baton kaliba alinip 30 dakika daha mayalanmasi beklenir.Uzerine un serpilip bicakla cizikler yapilir. 170 derece isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirilir ve firindan alinir servise hazir.
ellerimize saglik