

Katmer Ekmek

Malzemeler

1 kilogram Un

1 yumurta

1 cay bardagi siviyağ

1 corba kasigi maya

1 tatli kasigi tozseker

Yogurmak icin ilik su

Arasina surmek icin; siviyağ

Yapilisi

Oncelikle un ve tuz derin bir kaba eleyelim ortasi havuz seklince acalim uzerine kabarmis maya ekleyelim yedirelim. Yumurta ile siviyağda ekleyelim ilik su ilavesi ile yumusak fakat ele yapismayan bir hamur elde edelim. Hamurumuz ustune nemli bir bez ortulup 2 saat mayalandiralim. Mayalandiktan sonra hamurdan iri bezeler yapalim merdane ile acilabildigi kadar acalim ve elle biraz esnetelim. Her yerine siviyağ surelim fazla siki olmayacak sekilde rulo yapalim gul gibi katlayalim. Tepsi mayasi icin 20 dakika bekletelim. Uzerine unlu su surelim, susam serpelim. 180 dereceye isitilmis firinda pisirelim.Afiyet seker olsun:)