

Kekikli Hashasli Ev Ekmegi

Malzemeler

3 su bardagi beyaz un
2 su bardagi kepekli un
2 corba kasigi toz maya
Yarim su bardagi ilik sut
Yarim cay bardagi siviyağ
1 yumurta
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
1 corba kasigi kekik
1 corba kasigi hashas tohumu
Ilik su

Yapilisi

Mayayi porselen ya da cam bir kasede ilik sut ve seker ile karistirin ve mayasi gelip kabarana kadar bekletin.Diger tarafta elenmis beyaz un ve kepekli unu ilave edin.Tuzunu, kekik ve hashasini ekleyin, karistirin.1 yumurtanin sarisinda 1 cay kasigi kadar ayirin. Kalanini ekleyin.Siviyağı havuzun kenarlarına gezdirin.Kabaran mayayi ortasina koyun ve yogurmaya baslayin.Aldigi kadar da ilik su koyun.Kulak memesi yumusakliginda olan hamurun uzerini ortup ilik bir yerde 1 saat mayalandirin.Kabaran hamurun gazini cikarmak icin tekrar yogurup ikiye bolun.Elinizde uzatin ve somun seklini verin.Isterseniz yuvarlak da yapabilirsiniz.Yumurta sarisindan ayirdiginiz kismına 1 tatli kasigi kadar da sut ekleyip somunların uzerine surun, bicakla verev çizgiler atin. Istege gore susam ve corekotu, hashas serpin.175 derecelik ısıtilmiş fırında 40-45 dakika kadar pisirin.AFIYET OLSUN:)