

Komec

Malzemeler

4 su bardagi un

1,5 tatli kasigi tuz

1/2 yemek kasigi maya Kuru Maya (10g)

1 adet yumurta

1 tatli kasigi toz seker

4 fincan ilik su

Hamurlari yaglamak icin 1/2 su bardagi sivi yag

1,5 su bardagi cekilmis ceviz

1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

maya'yi sekerli ilik su icinde eritin.

Yarim su bardagi unu ayirarak diger malzemeleri mayali karisima ekleyin ve yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

Uzerini orterek 1 saat kabarmasini bekleyin

Bekleme suresinin sonunda hamuru 2 dakika yogurup, alti parcaya ayirin ve yuvarlayin; 10 dakika bekletin.

Her bezeyi, ayrilan unu kullanarak merdane ile 45 cm capinda acin. Acilan ilk hamuru duz bir zemin uzerine yerlestirin.

Uzerini yaglayin ve ceviz serpin.

Diger hamurlari da, ayni sekilde ilk hamurun uzerine aralarini yaglayarak ve ceviz serperek, yerlestirin.

En ustteki hamurun uzerini yaglamayin.

Hamurlarin ortasina bir delik acin ve acilan yeri geriye dogru kivirarak bir simit sekline getirin.

Simidi herhangi bir noktasindan keserek rulo haline getirin. Ruloyu kendi etrafinda dolayarak yaglanmis tepsi uzerine yerlestirin.

Yumurta sarisini cirpin, boregin uzerine surun. 200°C'lik onceden isitilmis firinda 30 dakika pisirin.

ellerimize saglik