

Osmaniye Kombesi

Malzemeler

1 yumurtanın sarısı

1 cay b. + 2 yemek k. toz seker

Yarım cay bardagi oda sicakliginda tereyag

Yarım cay b. zeytinyag

Yarım cay b. sut

Yarım cay bardagi yogurt

2 tatli k. tarcin(Azaltilabilir)

1,5 tatli k. kabartma tozu

Yarım cay k. karbonat

400-450 gram un

Uzerine:

1 yumurta aki

Susam

Yapilisi

Un haricindeki malzemeleri yogurun.

Unu ekleyip yumusak kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin.3.Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin, bastirin ve yassi sekil verin.

Yumurta aki ve susama bulayip yaglanmis firin tepsisine dizin.

180 derecede isitilmis firinda 20 dk. pisirin.