

Pastane Ekmekleri

Malzemeler

3 bardak+2 silme corba kasigi un

1 silme tatli kasigi tuz

1 dolu tatli kasigi kuru maya

1 corba kasigi seker

6 corba kasigi zeytinyagi

1 bardak su

uzeri icin:

1 yumurta sarisi

Yapilisi

Unu, tuzu, sekeri ve mayayi karistirin. Uzerine oda sicakligindaki suyu ve zeytinyagini koyun 5 dakika yogurun. Hamurun uzerini ıslak bir bezle ortup 1 saat ılık bir yerde bekletin. Hamuru 10-12 parçaya ayirin. Her bir parçayı mutfak tezgahında yuvarlayarak düzgün bezeler yapin. Fırın kagidi serilmiş tepsiye dizin. Islak bezi tepsinin uzerine ortup 1 saat daha bekletin. Sonrasında, ekmeklerin uzerine cirpilmis yumurta sarisi surun. 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pisirin.