

Pastane Simidi

Malzemeler

1 su bardagi sut
Yarim su bardagi yogurt
Yarim su bardagi zeytinyagi
1 adet yumurta(sarisi uzerine)
Yarim paket (yarim corba kasigi) instant kuru maya
1 yemek kasigi seker
1 cay kasigi tuz
4 su bardagi un

Yapilisi

Once unla mayayi karistirip ortasina havuz acalim. Icine ilittigimiz sutumuzu ve diger butun malzemelerimizi ilave edip yoguralim. Eger elinize hala yapisirsa biraz daha un ilave edebilirsiniz. Hamur ele yapismiyacak, yumusacik olacak. Sonra uzerini ortup, iyice sarip kabarmasini bekleyelim. Ortalama sicak havada 1 saatte istenilen kivama geliyor. Hamurdan mandalinadan biraz daha buyuk parcalar koparip elimizle uzun ince sililindir yapalim. Iki ucunu birlestirerek buruyoruz. Burgu yaptigimiz hamuru tekrar uclarini birlestirerek halka yapip, yaglanmis tepsiye dizelim. Uzerine yumurta sarisi surup susam ekleyelim. Onceden isitilmis once 200 derece de kizartip sonra 170 dereceye dusurerek yaklasik 35- 40 dakika pisirelim. AFIYET OLSUN:)