

Sarimsakli Kahvalti Ekmegi

Malzemeler

1 bucuk su bardagi su
1 adet yumurta
3 yemek kasigi zeytinyagi
1 tatli kasigi seker
1 cay kasigi tuz (eger salcaniz cok tuzluysa eklemeyiniz)
1 tatli kasigi biber salcasi
Yarim tatli kasigi domates salcasi
2 dis sarimsak (rendelenmis ya da dovulmus)
1 tatli kasigi kekik
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi yeni bahar
1 cay kasigi karabiber
1 cay bardagi ceviz ici
3 su bardagi beyaz un
1 su bardagi tam bugday unu
2 yemek kasigi yulaf kepegi
1 tatli kasigi instant kuru maya
Uzerine surmek icin: Bir yumurta sarisi, 1 tatli kasigi yogurt

Yapilisi

Oncelikle yogurma kabina yumurta, su, yag, seker, tuz ve salcayi ekleyelim ve iyice karistiralim. Unlari, baharatlari ve en son mayayi da ilave edelim. (ceviz sonra eklenecek)
Ele yapismayan bir hamur olana kadar en az 5 dakika kadar iyice yoguralim. Hamurun uzerini ortup mayalanana kadar bekletelim. (en az 40 dakika). Mayalanip kabaran hamura dovulmus cevizi ekleyip tekrar guzelce yoguralim. 4 esit parcaya bolup firin tepsisine yerlestirelim. Ilik firina koyup tekrar kabaranaya kadar 10 dakika bekletelim. Hamurlarin tam ortasina keskin bir bicakla kesikler atalim. Uzerine yumurtali yogurt karisiminda surup susam, corekotu gibi istedigimiz malzemeyi serpelim. 200 derecelik firinda pisirelim fakat kizarmaya baslayinca isiyi 170 dereceye dusurelim. Nar gibi kizarinca firindan cikaralim. Dilimlemeden once en az yarim saat dinlendirip keselim yoksa keserken ici hamurlasir. AFIYET OLSUN:)