

Trabzon Usulu Koy Ekmegi

Malzemeler

2 su bardagi un
1 cay bardagi misir unu
1.5 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi seker
1 tatli kasigi kuru maya
Yarim su bardagi ilik su
Lahana ve ceviz yapragi

Yapilisi

Bugday unu ve misir ununu yogurma kabina alin.Maya,tuz ve sekeri katip karistirin,suyu ekleyip yogurmaya baslayin.Yumusak bir hamur elde ettikten sonra 2-3 saat dinlenmeye birakin.Daha sonra orta boy bir tepsiyi lahana ve ceviz yapraklariyla kaplayin,uzerine dinlenip kabaran hamuru dokun.175 derecede yaklasik 1,5 saat kadar iyice pisirin.
Afiyet Olsun :)