

Tuzlu Kuru Pasta

Malzemeler

2 yumurta

1 su b.sivi yag

1/4 su b. sirke

1 paket kabartma tozu

2 cay k. tuz

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

1 adet yumurtanin sarisi

Corek otu ve susam

Yapilisi

Tum hamur malzemesini yogurma kabina alip yogurun. Yagli ama cok sert olmayan bir hamurunuz olacak.

Hazirladiginiz hamurdan parcalar koparip istediginiz sekli verin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu ve susam serpin.

170 derecelik firinda yaklasik 20 dk. kadar pisirin.