ANASONLU KAHKE (HATAY)

1 su bardağı anason
1 su bardağı susam
8 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 paket margarin (eritilmiş)
1/2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı

Anasonu robottan çekerek ufaltın. Susamı teflon tavada rengi dönüşene kadar kavurun. Tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Minik halka şekli verin ve üzerilerine yumurta sarısı sürün. Fırında 25-30 dk pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124552 • adı:Anasonlu Kahke (Hatay) • gönderen:tavuz kuşu • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14