



## AKHISAR SİMİT EKMEĞİ (MANİSA)

1 ay bardađı nohut  
1 su bardağı ılık su  
Yeteri kadar un  
1 adet yumurta  
Tuz

Nohudu havanda ince dvn ancak un kıvamına getirmeyin.  
Bir kaseye dvdğnz nohutları alın.  
Ilık su ve biraz un ekleyin ve karıştırın.  
Üzerini örtüp ılık bir yerde 10-12 saat kadar bekleterek mayalandırın.  
Mayalandıktan sonra un, tuz ve su ilave edip bir ekmeek hamuru elde edene kadar yođurun.  
Hamuru yeniden ılık bir yerde mayalandırın.  
Tepsiye alıp fırına koymadan önce üzerine yumurta sarısı sürün.  
Fırını 200 dereceye ayarlayıp kabarana kadar pişirin.

