



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU GRISSİNİ

2,5 su bardağı kepekli un
1 paket (10 gram) yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurtanın akı
2-3 çorba kaşığı anason

Derin bir kaba un, yaş maya, tuz, tozşeker, sıvıyağ ve suyu alıp, 4-5 dakika yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 10 dakika dinlendirin. Hamuru 15 eşit bezeye ayırın ve her birini düz bir zemin üzerinde yuvarlayarak uzatın. Daha sonra uzun çubuk haline getirin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. 10 dakika bu şekilde bekletin ve üzerlerine yumurta akı sürüp, anason serpin. Oda sıcaklığında 30 dakika mayalanması için bekletin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.