



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇEKİRDEKLİ KETEN TOHURLU TUZLULAR

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı un
1/4 su bardağı kepekli un
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı tereyağı(bıçakla küp şeklinde kesilmiş)
2 çorba kaşığından biraz fazla süt
1 çay kaşığı limon suyu
1 yumurtanın akı(çırpılmış)
Üzerine serpmek için:
Susam
Çörekotu
Ayıklanmış ay çekirdeği
Keten tohumu

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Bir kaseye un, kepekli un, kabartma tozu, tuz ve toz şekeri elekten geçirerek koyun. Tereyağını unlu karışıma ekleyin ve yoğurun. Başka bir kapta süt ve limon suyunu karıştırın. Bu karışımı hamura ilave edin. Hamur kuru ise 1 tatlı kaşığı süt ekleyin. Hamuru merdaneyle incecik açın. Hamurun üzerine yumurtanın akını sürün. Susam, çörek otu, ay çekirdeği ve keten tohumu karışımını serpin. Hamuru, yuvarlaklar halinde kesin ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisinde 15-20 dakika pişirin.

