



FESELLİ (ARDAHAN)

3 su bardağı un
Maya
Tuz
Aldığı kadar su
Yağlamak için:
250 gram tereyağı

Derin bir kaba unu eleyip tuz, maya ve su ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan 3 tane beze ayırın. Bezeleri 5 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen bezeleri oklava yardımıyla açın. Açtığınız hamurları aralarına erittiğiniz tereyağını sürerek üst üste dizin. En son yufkayı da yağladıktan sonra yufkaları rulo şekilde sarın ve dilimleyin. Bu dilimlerin her birini oklava yardımıyla genişçe açın. Oklavanın ucuyla yağı iyice çeksin ve iyi pişsin diye delikler açın. Hazırladığınız feselli hamurlarını fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin.

