



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETEN TOHURLU GRİSİNİ

Mayayı suyla karıştırın ve eriyene kadar bekleyin. Diğer malzemeleri de içine dökün ve iyice karıştırın. Hamuru yağlanmış kabın içine dökün. Üzerini örtün ve kabarak hacminin iki katına çıkmasını bekleyin. Ardından bir pişirme kağıdını yağlayın. Hamuru, kalem kalınlığında, uzun, ince şeritler oluşturmak için elleriniz arasında ovalayın. Daha sonra onları pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını fırçayla sürün. Keten tohumuyla süsleyin. Üzerini bir havluyla kapatıp, kabarması için 30 dakika bekleyin. 175 derecede, 10 dakika kadar pişirin.

