



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇ

Hamuru için:

4 su bardağı un

1,5 tatlı kaşığı tuz

1/2 yemek kaşığı Pakmaya Kuru Maya (10g)

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı toz şeker

4 Türk kahvesi fincanı ılık su

İç malzemesi:

1,5 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Hamurları yağlamak için:

1/2 su bardağı sıvı yağ

Pakmaya Kuru Maya'yı şekerli ılık su içinde eritin.

Yarım su bardağı unu ayırın. Kalan hamur malzemelerini hamur yoğurma kabına aktarın. Mayalı ılık suyu ekleyin.

Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini streçleyin. Oda ısısında, 1 saat boyunca kabarması için dinlendirin.

Bekleme süresinin sonunda hamuru birkaç dakika daha yoğurun. Hamurdan 6 eşit parça ayırın. Avucunuzun içinde yuvarlayın ve bir tepsiye yan yana yerleştirin. Oda ısısında 10 dakika daha bekletin.

Her bezeyi, önceden ayırdığınız unu kontrollü olarak zemine serperek merdane yardımı ile 5 cm çapında hamurlar açın.

Hamurlardan bir tanesinin üzerini yağlayın, ceviz içi serpin.

Diğer hamurları da, aynı şekilde hazırlayıp üst üste yerleştirin.

En üstteki hamurun üzerini yağlamayın.

Hamurların ortasına bir delik açın ve açılan yeri geriye doğru kıvrarak bir simit şekline getirin.

Simidi herhangi bir noktasından keserek rulo haline getirin. Ruloyu kendi etrafında dolayarak yağlanmış tepsi üzerine yerleştirin.

Yumurta sarısını çırpın, hamurun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin.

