



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİNİK FRANCALA

Oktay Usta

3 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
aldığı kadar su  
çedene  
keten tohumu  
anason  
üzeri için:  
yulaf ezmesi

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın üzerine tuz ve şekerini ilave edin. Ortasını havuz şeklinde açın. Maya koyun ve ılık su ile karıştırın. İçine çedene, keten tohumu ve anason koyarak hamuru yoğurun. Hamuru bezelere ayırın. Ortası tombul kenarları ince olacak şekilde şekil verin. Daha sonra hamuru önce suya sonra yulaf ezmesine batırarak yağlanmış tepsiye alın. Tepsi mayası gelene kadar bekletin.200 derecelik fırında pişirin.

---