



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAN

Nermin Pekin

1 su bardağı süt
½ çay bardağı ılık su
1 paket yaş maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
½ çay bardağı sıvı yağ (arasına sürmek için)
Üzeri için:
Yumurta
Susam
Çörekotu

Hamur yoğuracağımız kabin içine yaş mayayı, şekerini, ılık suyu ve ılık sütü koyuyoruz. Mayayı parmaklarımızla hafifçe eziyoruz. Ardından unu yavaş yavaş elemeye başlıyoruz. Çok katı olmayan bir hamurumuz olmalı. Hamuru güzelce yoğurduktan sonra bekletmeden hamurun tamamını tek bir seferde merdane yardımı ile unladığımız tezgahta yaklaşık 1 cm kalınlığında açıyoruz. Açtığımız hamuru üzerine sıvı yağ sürüp 3-4 parmak genişliğinde kesiyoruz (fotoğraflardan daha iyi anlayacaksınız). Önce 1. parçayı ucundan başlayarak rulo şeklinde sarıyoruz. Sonra bunu 2. parçanın ucuna koyuyoruz ve ikisini birlikte sarmaya başlıyoruz. Tüm parçaları bu şekilde sardıktan sonra elde ettiğimiz kocaman rulomuzu fotoğraflarda gördüğümüz üzere katmanları üstte gelecek şekilde önceden yağladığımız yuvarlak tepsiye koyuyoruz. Tepside açabildiğimiz kadar elimizle eşit oranda yayıyoruz. Üstüne yumurta sarısını sürüp çörek otu ve susam döküyoruz. Bu şekilde tepsinin ağzını kapatarak 1 saat kadar mayalanmaya bırakıyoruz ve ardından 170 C'de pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra ilk sıcaklığı ile kesmeyiniz, ekmeğın hamur olmaması için bu çok önemli.

Not: Ben bunu sade yaptım ancak arasına kavrulmuş soğan koyanlar da var, dileyen o şekilde de hazırlayabilir.

