



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKŞEKİ

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. un
3 yumurta
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı toz şeker
100 gr. ekmek mayası (taze maya)
1 küçük kavanoz bal
susam
1 çay kaşığı tuz

Mutfak tezgahına bol un serpin, hamurdan büyük bir parça kopartarak unlanmış tezgahta oklava ile parmak kalınlığında açın.

Bir bıçakla 1,5 cm. uzunluğunda ve baş parmak kalınlığında hamur parçaları kesin. Tavadaki sıvıyağı kızdırın. İçine hamur parçalarını atın ve altın rengi alıncaya kadar 3-4 dakika bir kevgirle karıştırarak kızartın. Kızaran Şekşekleri bir süzgece alarak fazla yağı akmasını sağlayın.

Mayayı biraz ılık suyla kabarmaya bırakın. Geniş bir kaba unu eleyerek koyun. Ortasını havuz gibi açarak suyu, tuzu, yumurtaları, kabarmış mayayı ve bir çorba kaşığı toz şekeri içine koyun. Yumuşak ve elastiki bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. (Gerekirse biraz daha su ilave edebilirsiniz.)

Geniş bir kaba balı koyun. Kızarmış Şekşekleri içine atıp, bir çevirip süzgece çıkarın. Daha sonra tabağa alarak üzerine susam serpererek servis yapın.

Dilerseniz pudra şekeri serpererek de servis yapabilirsiniz.