



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KÖY SOMUNU



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına ılık su, yaş maya ve şeker konur. Maya eriyene kadar karıştırılır, üzerine sıvıyağ, tuz ve orta yumuşaklıkta bir hamur olana kadar elenmiş un konur, yoğrulur.

Hamur en az bir saat dinlendirilir. Süre sonunda altı eşit parçaya bölünür düzgün yuvarlak şekil verilir. Yağlanmış tepsiye aralık vererek yerleştirilir.

Somunlar tepsinin içinde fırına vermeden önce 20 dakika kadar bekletilir. Daha sonra üzerine yumurta sarısı, un, su karışımı sürülür. Susam ve çörekotu serpilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Somunların üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Köy somunu Ankara, Nallıhan bölgesine ait bir tariftir.