

## Havulu yuvarlak ekmek



### Malzemeler:

- 6 dl. su
- 1 paket maya
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 2 orba kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet orta büyüklükte havuç, iri rendelenmiř
- 100 gr. avdar unu
- 250 gr. buđday tanesi
- 300 gr. buđday unu

### Yapılışı:

Mayayı serçe parmağınızı yakmayacak sıcaklıktaki suda eritin. Sıvı yağ, şeker, tuz ve havuçları koyun ve bu karışıma unu da ilave ederek iyice yoğurun. Hamuru yaklaşık 45 dakika ılık bir yerde kabarması için bekletin ve daha sonra tahtaya dökerek küçük yumaklar yapın. Yumaklar 30 dakika daha kabardıktan sonar 200 derece sıcaklıktaki fırında 15-17 dakika pişirin.