

# Msemen

Toplam 95 dk

Hazırlanma 45 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 5/10

Fas msemen ekmeği yağlanıp katlanan ince hamurun tavada kat kat pişmiş halidir.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 100 gr İrmik
- 80 ml Zeytinyağı
- 260 ml Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Toz şeker

## Yapılışı

1. Un, irmik, tuz ve şekeri karıştırıp suyu azar azar ekleyip elastik hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlı bezeler halinde 30 dakika dinlendirin.
3. Her bezeyi yağlı zeminde inceltin, yüzeye yağ sürüp irmik serperek kare biçiminde katlayın.
4. Katlanmış kareleri 10 dakika dinlendirin, sonra tekrar hafifçe genişletin.
5. Msemenleri sıcak tavada iki yüzü kızarana kadar 8-10 dakika pişirin.
6. Bal veya tereyağıyla servis edin.
7. Msemen parçalarını tabaklara alıp sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur bezelerini yağladıktan sonra 10 dakika dinlendirin; katları tavada daha net açılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bal ve tereyağıyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt