



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU AŞURE EKMEĞİ

2 yemek kaşığı margarin
3+¼ bardak beyaz un
1 dolu tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
4 çorba kaşığı şeker
1 bardak süt
3 çorba kaşığı gül suyu
3 dolu çorba kaşığı elma sosu
Yarım bardak çekirdeksiz kuru üzüm
8 adet kuru kayısı
6 adet kuru incir
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı file badem
1 çorba kaşığı susam

Eğer elle yapıyorsanız unu, tuzu, şeker ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırın. Oda sıcaklığındaki sütü, gül suyunu, yumurtayı, elma sosunu sana margarinini ilave ederek hamurunuzu 10 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, tuzu, şeker ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki sütü, gül suyunu, yumurtayı, elma sosunu ilave ederek hamurunuzu 6-7 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Hamuru evin ılık bir yerinde 1 saat mayalanmaya bırakın.

Kuru meyveleri ayrı kaplara alıp üstlerine yarımşar bardak sıcak su ilave ederek 30 dakika bekletin. Kağıt havlu ile kurulayın. Kayısı ve incirleri küçük küp şeklinde doğrayın.

Üzümleri, kayısıları ve incirleri hamura ilave ederek malzemelerin iyice karışması için 2-3 dakika daha yoğurun.

Hazırladığınız hamuru 4 eşit parçaya ayırıp mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak düzgün bezeler haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarmaları için bekletin.

Ekmeklerin üzerine fırçayla yumurta akını sürüp file badem ve susamla süsleyin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika, ya da üstleri iyice kızarana kadar pişirin.



