



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALZEMELERİ:

5,5 su bardağı un
2 su bardağı ılık süt
1 paket toz maya
2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tozşeker
1 adet yumurta
50 gr.bitkisel margarin
1 su bardağı iri çekilmiş fındık

YAPILIŞI: Bu ekmeği yaparken kullanımı çok pratik olan ve anında hamura karışan toz mayalardan kullanmanızı öneririm. Bu maya kabartma tozu gibi paketlerde satılır. Un ve tuzu derin bir kaba koyun elinizle karıştırın. Tozşeker ve toz mayayı serpiştirip tekrar karıştırın. Eğer yaş maya kullanacaksanız elinizle parçalayarak una katmanız gerekir. Sırasıyla ılık sütü ve yumurtayı katıp yoğurmaya başlayın. Margarini ilave edip yumuşak ve elinize yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elinizi hamurdan sıyrıp oda sıcaklığında mayalanmasını sağlayın.

Derin dikdörtgen bir kek kalıbını 4 çay kaşığı margarinle yağlayın. Kabaran hamuru kalıba yerleştirin. Böyle bir kalıbınız yoksa, hamuru küçük parçalara ayırıp top top yaparak yağlı fırın tepsisine dizebilirsiniz. Hamurun üzerine çekilmiş fındık serpiştirip oda sıcaklığında 30 dk. daha bekletin. Fırını 5 dk. önceden 200 dereceye ve alt üst konuma ayarlayın.

Fırının en alt rafına su dolu bir tas ya da ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin. Böylece su buharıyla pişen ekmeğin kabuğu yumuşacık olacaktır. Ekmeği sıcak fırında 25 dk. pişirip çıkarın. Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.