



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KİMYONLU HARDALLI EKMEK

400 gr beyaz un
20 gr yaş maya
10 gr tuz
200 ml ılık su
25 gr margarin
15 gr şeker
20 gr fıstık
20 gr kimyon
10 gr hardal

Unu tezgâha eleyin. Ortasına çukur açın. Mayayı, suyu ve tuzu ekleyin. Mayayı parmaklarınızla yumuşatın. Yağı, şekerini, file fıstığının bir kısmını, kimyon ve hardalı çukura dökün. Malzemeleri karıştırın. Unu hamur kıvamında yoğurup üzerini örterek 30-35 dakika dinlendirin. Hamurunu 15-20 dakika yoğurun. Somun ekmek şekline getirin. Fırın tepsisine alın ve üzerini artakalan file fıstıkla kaplayın. Tepside hamurun üzerini örtün ve 25-30 dakika dinlendirin. Fırını 180-190 derece ısıtın. Ekmek hamurunu 25-30 dakika pişirin.