



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ EKMEĞİ

Ayşe Tüter

- 1.5 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı portakal rendesi ve suyu
- 2 çorba kaşığı esmer şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 tatlı kaşığı yaş maya

Bir çorba kaşığı şeker ve mayayı yarım su bardağı ılık suya koyup kabartın. Kalan su, portakal kabuğu rendesi, şeker ve tereyağını yağ eriyinceye kadar ısıtın. Geniş bir kapta unun yarısını, tuz ve muskatı karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp, yağlı karışımı ve kabaran mayayı ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak una yedirin. Kalan unu ilave edip, yumuşak ve düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru unlu bir yüzeyde yaklaşık 5 dakika daha yoğurun. Gerekirse bir miktar daha un ekleyin. Yağ-lanmış bir kaba koyup, bir iki kez daha kabın içinde yumruklayarak çevirin. Üzerini mutfak havlusu ile kapayıp, ılık bir yerde hamur iki katı kabarana kadar dinlendirin. Kabardıktan sonra unlu bir yüzeyde tekrar yoğurun ve merdane ile 1cm kalınlığında açarak oval veya küçük kare bir şekil verin. Hamurun ince ucundan başlayarak rulo şeklinde sarın, uç kısımlarını alta kıvrıyarak kapatın ve ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerini kapatıp, tekrar bir saat dinlendirin. Küçük parçalara kesin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kabarıncaya kadar pişirin.

[ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın](#)