HAŞHAŞLI VE KURUTULMUŞ DOMATESLİ EKMEK

400 gr un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı tuz
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
100 ml süt
2 çorba kaşığı kurutulmuş domates püresi
50 gr çedar peyniri

Yoğurdu ve sütü bir kasede çırpın.
Hamuru için unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu□nu ve tuzu bir kapta harmanlayın. Parçalar halinde doğranmış soğuk tereyağını ekleyin. Hamur topak topak olana dek karıştırın. Sütlü karışımı ekleyin. Eritilmiş çedar peynirini ve kurutulmuş domates püresini ekleyin.
Pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Hamurları elinizle hafifçe yassılaştırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:121474 • adı:Haşhaşlı ve Kurutulmuş Domatesli Ekmek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:45