HAVUÇLU EKMEK

50 gram maya,
yarım litre ılık su,
100 gram margarin,
3 tatlı kaşığı tuz,
100 gram susam,
1 kg un,
200 gram havuç

Suyu kaynatmadan bir miktar ısıtın. Mayayı bu suda karıştırarak eritin.
Margarini, tuz, susam, un ve rendelenmiş havucu mayaya ekleyin. Kuru bir ortamda 1 saat kadar dinlenmeye bırakın. Sonra tekrar biraz yoğurun ve hamuru küçük parçalara ayırın. Ekmeklere yuvarlak şekil verin. (Dilerseniz bu yuvarlakları birbirine yapıştırarak çiçek şekli de verebilirsiniz).
Fırın tepsisini iyice yağlayarak ekmekleri sıra sıra dizin. Fırına sürmeden önce 30 dakika kadar bekletin. Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika daha pişirin.
Ekmek altın rengini alıp kızarınca fırından çıkartarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17642 • adı:Havuçlu Ekmek • gönderen:sanatkar • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:45