



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI SAHUR EKMEĞİ

4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı yoğurt suyu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Su
Üzeri için;
100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
100 g kaşar peyniri
3 yemek kaşığı haşlanmış mısır
1 dal taze fesleğen
2 adet yumurta sarısı

1 Unu karıştırma kabının içine alın ve ortasını açın. Yaş maya ve yoğurt suyunu ortasına ekleyin ve mayayı çözdürün. Yavaş yavaş karıştırın.

2 Sıvıyağ, tuz ve biraz su ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Mayalanması için dinlendirin.

3 Dinlendikten sonra bezelere ayırın. Bezeleri yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine biraz bastırın.

4 Yumurta sarısını üzerine sürün ve biraz daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin.

5 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ı doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Mısırla birlikte karıştırın.

6 Pişen ekmeklerin üstlerini kesin. Ortasına bir tane fesleğen yaprağı ve hazırladığınız AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ı karışımdan ekleyin.

7 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.

