



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ EKMEK

www.miele.com.tr

500 gr. Un
1 bıçak ucu kadar tuz
90 gr. Tereyağ
100 ml Süt
25 gr. taze Maya
2 Yumurta
3 yemek kaşığı Zencefilsuyu
40 gr. konserve Zencefil, ince doğranmış
1 yemek kaşığı Tarçın
100 gr Kandis şekeri

Un ve tuzu bir kaba koyun. Tereyağını bir tencerede eritin. Taze mayayı ılık süt ile karıştırarak açın ve üzerine soğutulan tereyağını, yumurta ve zencefil suyunu ilave ederek 3-4 dakika karıştırıp pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru sıcak bir ortamda 1 saat bekletin.

Bu arada zencefilli incecik doğrayıp, kare kek kalıbını yağlayın ve içine şeker serpin.

İncecik doğranmış zencefil, tarçın ve kandis şekerini hamurun içine yoğurun, kare kalıbın içine yerleştirin ve 15 dakika dinlendirin.

Üzerine şeker serpin ve fırında kahverengi olana kadar pişirin.