



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ EKMEK

[www.miele.com.tr](http://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 zencefili 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.