ŞEKLEN EKMEK

1 adet yaş ekmek hamuru
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ekmek hamuruna ayçiçek yağı ve yumurta beyazı ilave edilir, yeniden yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 4 parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bardak ağzıyla yuvarlak parçalar kesilir. 4 adet yuvarlak hamur 1 santim arayla kaydırarak konur. Daha sonra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Bıçakla ortadan kesilir. Düzelterek gül görüntüsü verilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında altın rengi pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:135443 • adı:Şeklen Ekmek • gönderen:pervane • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:54