



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KİTİR EKMEKLER

Hamur için:

- 3 3 ½ Su Bardağı Buğday Unu (300-350g)
 - 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (10g)
 - 1 1/2 Su Bardağı Süt (300ml)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat (4g)
 - Tereyağı (150g)
 - 2 Adet Yumurta
 - ½ Çay Bardağı Toz Şeker (45g)
 - 2 Çay Kaşığı Tuz
 - 1 Çay Bardağı Kırık veya File Badem
 - 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
 - 1 Çay Bardağı Yaban Mersini Kurusu
- Kreması için:
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
 - 2 Su Bardağı Süt Kreması (400ml)
 - 4 Adet Yumurta
 - Tereyağı (15g)
 - 3 Yemek Kaşığı Taze Soğan (ince kıyılmış)
 - 2 Çay Kaşığı Tuz ve Karabiber

Fırınınızı önceden 190oC ayarlayın ve ısıtın.

Tereyağı ve şekeri çırpmaaya başlayın, yumurtaları da ilave edip, karışım köpürüp kıvamını alıncaya dek çırpmaaya devam edin. En son sütü de ilave edip spatula ile karışımaya yedin.

Tüm kuru karışımı büyükçe bir kaba alıp harmanlayın.

Yumurtalı karışımaya önce kuru karışımı ardından badem, üzüm ve yaban mersinlerini ilave edip spatula ile karıştırın.

Yağlanmış kare ve alçak bir kalıba hazırladığınız karışımı yayarak aktarın.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Fırından alınca soğumaya bırakın ve buzdolabında saklayın.

Servis öncesinde fırınınızı önceden 160oC ayarlayın ve ısıtın. Ekmeği küp küp doğrayıp, cam bir fırın kalıbını tereyağı ile yağlayın ve ekmekleri 30-35 dakika ısıtın.

Bir karıştırma kabında tüm krema karışımını çırparak hazırlayın, en son soğanları ekleyip, fırından çıkan ekmeklerin üzerine dökün.

Isısını 200 oC'ye getirdiğiniz fırında 30-35 dakika pişirip, garnitür olarak servis yapın.

