



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ ÇİÇEK EKMEK

240 ml sıcak su
210 ml ılık süt
750 gram un
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı seker
1 yemek kaşığı süt tozu
2 cay kaşığı tuz
2 cay kaşığı instant maya
1/2 cay kaşığı zerdeçal
2 yemek kaşığı ılık süt
1 yemek kaşığı susam

Un, seker, tuz, süt tozu, instant maya mikser kabına konularak tel ya da silikon el çırpıcısı ile iyice homojen hale gelene kadar karıştırılır. Mikser düşük devirde çalıştırılırken üzerine yavaş yavaş margarin, süt ve su dökülür. Hamur, 12 dakika boyunca mikserde yoğrulur. Tava Ekmek tekniğinde benzer şekilde margarin ile dibi yağlanmış kabartma kabında üzeri duş bonesi ile kapatılmış halde yaklaşık 1-1.5 saat beklenir ve 2 kat kabarması sağlanır.

Hamur toplam 8 parçaya bölünür. Papatyanın toplam 7 yaprakçığı olmak üzere her bir yaprakçığı 150 gr, papatya göbeği ise kalan miktar olarak 200 gr üzerinde kesilir ve top haline getirilir.

Papatya göbeği, içine zerdeçal karıştırılarak 2-3 dk yoğrulma suretiyle sarı renk verdirilir. Kenarları açılabilir turta kalıbı öncelikle margarin ile yağlanır.

Arkasından kesilen ve yuvarlak Őekil verilen parçalardan göbek merkeze, geri kalan 7 adedi de çevresine dizilerek papatya oluşturulur. Parçaların konması esnasında doğal olarak hamur ek yerleri tam alta getirilmelidir. Kalıbın ve dolayısıyla hamurların üzeri amerikan bezi ile kapatılarak iki katına çıkacakları ikinci kabarmaya alınır. Kabaran hamurun üstüne 2 yemek kaşığı süt sürülüp susam serpilir. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir.

