



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMASHOKU

www.asyagurme.com

300 Gram Un
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
½ Su Bardağı Süt, (veya 120ml)
1 Çay Kaşığı Karbonat
45 Gram Tereyağı, Oda sıcaklığında
180 Gram Toz Şeker
60 Gram Soya Ezmesi (Miso)
1 Adet Yumurta, Oda sıcaklığında

Bir kasede un ile kabartma tozunu karıştırın. Bir diğer kasede ise, süt ile karbonatı çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımları bir kenarda bekletin.

Geniş bir kasede tereyağı ve şekeri bir spatula yardımıyla iyice karıştırın. Üzerine miso ve yumurtayı ilave edip, tüm malzemeler iyice karışana dek çırpmayı sürdürün. Ardından karbonatlı süt karışımını ilave edin ve tekrar iyice karıştırın. Son olarak un karışımını kaseye ilave edin. Unu tüm karışıma yedirene dek spatula ile karıştırmayı sürdürün. Hazırladığınız hamur karışımının üzerini streç film ile kapatıp, 30 dakika bir kenarda bekletin.

Fırını 220 derecede önceden ısıtın.

Dinlendirdiğiniz hamur karışımını bir kaşık veya krema sıkma torbası yardımıyla yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 7 cm'lik daireler halinde yayın. (Hamur karışımını fırın tepsisine aktarırken ekmekler arasında boşluk bırakmayı unutmayın.) Ucunu hafifçe yağladığınız bir bıçak yardımıyla her ekmeğin üzerine bir çarpı işareti yapın. Tepsiyi fırına yerleştirin ve ekmeklerin üzeri kızarana dek yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız ekmekleri tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

