



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU PORTAKALLI CENOVA EKMEĞİ

2 çorba kaşığı hamur mayası
3-4 su bardağı toz şeker
1+3/4 su bardağı ılık süt
8 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı portakal suyu
3+1/2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1/3 su bardağı şam fıstığı
1 su bardağı ndirilip kuru üzüm (biraz suda yarım saat dinle
1 çay kaşığı anason (dövülmüş)
1 çay tabağı kuş üzümü
2/3 su bardağı kıyılmış limon kabuğu şekerlemesi
1 adet portakal kabuğu (rendelenmiş)

Küçük bir kasede mayaya 1 çay kaşığı şekeri çatalla yedirip, 4 çorba kaşığı süt ekleyerek krema haline getiriniz. Kaseyi sıcak bir yerde 15-20 dakika, maya karışımı kabarıp köpürene kadar bekletiniz.

Unu, tuzu ve kalan şekeri ısıtılmış büyük bir kaba eleyiniz. Ortasında bir çukur açıp hazırladığınız maya karışımını, kalan sütü ve portakal suyunu boşaltınız. Erimiş tereyağını ekleyerek parmaklarınızla ya da spatula ile unlu karışımı yavaş yavaş sıvı haline getiriniz. (İşleme, bütün unu yedirene ve meydana gelen hamur, kabın kenarından akabilir hale gelinceye kadar devam ediniz.)

Kullanmış olduğunuz hamuru unlanmış bir tavaya yada mermer tezgaha alıp 10 dakika kadar yoğurunuz. (Hamur esnek ve düzgün olmalıdır. Tezgaha yapışyorsa üstüne biraz un serpiniz.) Büyük kabı durulayıp iyice kuruttuktan sonra hafifçe sana margarinle yağlayınız. Hamuru topak haline getirip bu kaba koyunuz ve üstünü nemli bir bezle örterek sıcak bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp hacmi hemen hemen iki kat artana kadar bekletiniz.

Kabaran hamuru unlu bir zemine alıp parmaklarınızla çekerek 1-1,5 cm kalınlığa getiriniz. Üstüne şam fıstığı, kuru üzüm, anason, limon kabuğu şekerlemesi, kuş üzümü ve portakal rendesini serpiniz. Hamuru rulo gibi katlayıp kare biçimi veriniz; elinizin bileğinize yakın kısmını kullanarak 2,5 cm kalınlığına getiriniz. Sonra yeniden rulo yaparak sarınız.

Hamuru uzununlamasına bir biçim verip sana yağ ile yağlanmış büyük bir fırın tepsisine yerleştirerek, sıcak bir yerde 1 saat, hemen hemen iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız. Keskin uçlu bir bıçakla hamurun üstüne 1 cm derinliğinde bir çizgi çiziniz. Tepsiyi fırına atıp ekmeği 20 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını biraz azaltıp (170C) 1 saat daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkararak ekmeğin altını parmaklarınızla yoklayınız. Ekmek içi boşmuş gibi bir ses veriyorsa pişmiştir. Yoksa yeniden fırına atıp 10 dakika daha pişiriniz. Fırından çıkarıp bir ızgara teli üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.