



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE EKMEĞİ

- 3 bardak beyaz un
- 1 tatlı kaşığı instant kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak süt
- 3 yemek kaşığı gül suyu
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 8 adet kuru kayısı
- 6 adet kuru incir
- 1 adet yumurta akı
- 1 yemek kaşığı file badem
- 1 yemek kaşığı susam
- 2 yemek kaşığı elma sosu

Unu, tuzu, şekerini ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki sütü, gül suyunu, yumurtayı, elma sosu ilave ederek hamurunuzu 10 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, tuzu, şekerini ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki sütü, gül suyunu, yumurtayı, margarini ilave ederek hamurunuzu 6-7 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Hamuru evin ılık bir yerinde 1 saat mayalanmaya bırakın. Kuru meyveleri ayrı kaplara alıp üstlerine yarımşar bardak sıcak su ilave ederek 30 dakika bekletin. Kağıt havlu ile kurulayın. Kayısı ve incirleri küçük küp şeklinde doğrayın. Üzümleri, kayısıları ve incirleri hamura ilave ederek malzemelerin iyice karışması için 2-3 dakika daha yoğurun. Hazırladığınız hamuru 4 eşit parçaya ayırıp mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak düzgün bezeler haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarmaları için bekletin. Ekmeklerin üzerine fırçayla yumurta akını sürüp file badem ve susamla süsleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika, üstleri iyice kızarana kadar pişirin.



