



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ÇELENK EKMEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 1 Bardak kıyılmış badem
- 5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 15 gr kuru maya
- 1 Çay Kaşığı badem ekstresi
- 2 Bardak ılık su (110-115 derece)

Büyük bir kasede ılık suda maya çözülür. İçine tereyağı, süt tozu, şeker, yumurta, tuz ve 3 su bardağı unu ekleyin. 3 dakika orta hızda çırpın. Yumuşak bir hamur oluşturmak için yeteri kadar un ilave edin. (Hamur yapışkan olacaktır) Unlu bir yüzeyde 6-8 dakika kadar pürüzsüz bir hamur elde etmek için yoğurun. Yağlanmış bir kabın içine yerleştirin sonra ters çevirin üstte kalan yüzey de yağlansın. Kapağını kapatın ve yaklaşık iki katı hacim elde edene kadar, 1 - 1,5 saat ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamuru yumruklayın. Hafifçe unlanmış bir yüzey üzerinde, hamuru dikdörtgen şekli alacak şekilde yoğurun. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Kenarlarında birer santim boşluk bırakarak içine tarçın ve bademleri serpin. Uzun kenarından başlayarak rulo yapın ve yaptığınız ruloyu yuvarlayarak (halka şeklini alacak şekilde) hamuru parmaklarınızla bastırarak kapatın. Yağlanmış fırın tepsinine yerleştirin. Mutfak makası ile 2şer santim aralıklarla halka merkezine doğru dışarıdan içeriye 2/3 oranında kesin. Böylece yan dilimler elde edilecek. Şeritleri biraz ayırın ve içini görünmesi için hafif bükün. Kapağını kapatarak tekrar bir saat kadar mayalanmaya bırakın. Fırında 375 derece sıcaklıkta 20-25 dakika ya da altın-kahverengi oluncaya kadar pişirin. Sıcak ekmeğinin üstünü 1 bardak pudra şekeri, 1 çorba kaşığı su, 1/4 tatlı kaşığı badem ekstresi karışımı ile kaplayın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.03.2023