



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAGEL EKMEĞİ

150 Gr Sana Klasik
1 Paket kuru tozmaya
2 Bardak ılık su
1 Aldığı kadar tuz
4 Bardak un

Un ve tuzu birlikte geniş bir kaba eleyin. Toz maya ile karıştırın. Ilıktan sıcakça suyu ve sana margarini ilave edip ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Elastik olana kadar yoğurmaya devam edin. Ustunu plastik wrap ile kaplayıp 1 saat kadar kabarmaya bırakın. Hafif unlu tezgahta 1 dakika yoğurduktan sonra 10 eşit parçaya bölün. Yuvarlak beze şekli verip 10 dakika kadar dinlendirin. Hafifçe her bezeyi yassıltın. Ortasından baş parmağınız ile bastırıp delik yapın. Bu delikleri parmağınızla çevirerek hafifçe genişletin. Unlanmış tepsiye dizip üstünü tekrar kapatın. 10-20 dakika sıcak ortamda kabarması için bekletin. Bu arada fırını 425F (210C) dereceye getirin. Isıtılmış fırınızdaki 20-25 dakika kadar kızarana dek pişirin. Tepsiden alıp ılınmaya bırakın.