



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ EKMEK

<https://ihe.com.tr>

50 gr. taze maya

1/2 litre süt

1,5 kilo un

1/2 tatlı kaşığı tuz

100 gr. toz şeker

İç için:

5 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı şeker

300 gr. böğürtlen reçelinin taneleri

2 çorba kaşığı kıyılmış badem

2 limon kabuğu rendesi

Süslemek için:

çirpılmış yumurta kavrulmuş badem

pudra şekeri

Mayayı bir kaba alın. Yağ ve sütü ilave edin. Mayayı ılık suda eritin. Tuzu şekeri ve unun çoğunu ekleyerek yoğurun. Daha sonra kendi kendine mayalanmaya bırakın. Hamur iki katına çıkınca hamuru alıp hafifçe unlanmış bir zeminde un temizleninceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp parçalara dikdörtgen şekli verin. İçlerine yağ, böğürtlenleri limon kabuğunu ve bademleri koyun. Yeterince sıkı rulolar yapın. Bir kek kalıbına iki hamuru üst üste koyun ve elinizle hafifçe bastırın. Üzerlerine çirpılmış yumurta sürün şeker ve badem serpiştirin. 200 derece fırında 50 dakika pişirin. Ekmek eğer fazla kararırsa üzerini alüminyum folyo ile örtün.