



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGER EKMEĞİ

3-4 su bardağı un
2 yemek kaşığı kuru maya
4 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
10 yemek kaşığı sıvı yağ
23 yemek kaşığı sıcak yakın ılık su

Arçelik Gurme Ankastre fırınınızı 220°C'ye ayarlayın.

Su, maya ve şeker hamur yoğurma koyun ve karıştırın. 5 dakika bekletin.

Kabaran mayalı suyun içine yumurta, tuz ve yağı koyun. Bir çatal ile karıştırın. 3 bardak unu ekleyin. Yoğurun.

Ele yapışan bir hamur elde ettikten sonra hamuru un serpilmiş tezgaha alın. Azar azar un ekleyerek yumuşak ve esnek bir hamur elde edene kadar, yaklaşık 5 dakika yoğurun.

Küçük boy (çocuk hamburger boyutu) hamburger ekmeği hazırlamak istiyorsanız, hamuru 12 parçaya bölün.

Dağa büyük ekmekler istiyorsanız 8 parçaya bölün. Böldüğünüz her hamur parçasını elinizle top haline getirin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye en az 5'er santim aralıklar bırakarak dizin. Üzerini kalın bir örtüyle örtün, 10 dakika dinlendirin.

Isınmış fırınınızın orta rafında 10-14 dakika, üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin.

