



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGULU KOKTEYL EKMEĞİ

1,5 su bardağı un
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz maya
Su
Yağlamak için:
Margarin

Bir yoğurma kabına un ve kabartma tozu alınır, karıştırılır.
Üzerine ezilmiş sarımsaklar, sıvı yağ ve tuz katılarak su ilavesi ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Üzeri kapatılarak yarım saat dinlendirilir.
Hamur oklava ile geniş bir dikdörtgen şeklinde açılır.
Açılan dikdörtgen hamur boyuna çubuklara kesilir.
Enli ahşap şişlerin üzerlerine biraz margarin sürülür.
Dikdörtgen çubuklar tahta şişlerin etrafına burgu şeklinde sarılır.
Hazırlanan şişler kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.
Burgu şişler 180 derece fırında pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra burguların ortasındaki şiş çekilerek, ekmekler servise sunulur.

