



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CADILAR BAYRAMI EKMEĞİ (İRLANDA)

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

500 gram un
1 tutam tuz
50 gram tereyağı
175 gram kuru üzüm (30 dakika soğuk suda bekletin)
50 gram rendelenmiş limon ve portakal kabuğu
50 gram şeker
20 gram maya
300 ml oda sıcaklığında su
2 adet çırpılmış yumurta

Un, tuz ve tereyağı yoğurun.

Kuru üzümleri sudan çıkarın ve şekerle karıştırın. Ardından un karışımına ekleyin.

Mayayı da sıcaklığındaki suda eritin.

Un ve meyve karışımının ortasında bir çukur oluşturun ve çırpılmış yumurtayı suda çözülen mayayı dökün. Tezgahın üzerine un serpip hamuru 10 dakika kadar yoğurun ve ardından hamurun üstünü kapatıp ılık bir ortamda iki katı büyüklüğe erişinceye kadar bekletin.

Hamur istenilen büyüklüğe gelince iki parçaya bölün ve böldüğünüz parçayı birkaç dakika daha yoğurun. Çapı 20cm olan bir kek kalıbına yerleştirin ve ardından 1 saat daha sıcak bir yerde bekletin.

Fırını 200 C dereceye getirin ve hamuru 30 dakika pişirin.

2 çorba kaşığı şekeri 2 çorba kaşığı suyun içinde eritin. Ekmek fırından çıkar çıkmaz üzerine dökün ve nemini alması için fırının ısısını düşürerek 2-3 dakika fırında bekletin.



