



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

1,5 çay bardağı ılık su

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı su

2 yemek kaşığı susam

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, ılık süt ve ılık suyu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 9 eşit parçaya bölün. Her birini elinizde yuvarlayıp top şekline getirin. Fırın tepsisinin ortasına 1 adet hamur topu yerleştirin. Kalan 8 adet hamuru ortadaki hamurun etrafına çiçek şeklinde yerleştirin. Üzerlerine fırça ile su sürün ve susam serpin. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

