



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK EKMEK

1,5 su bardağı su
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
alabildiğince un
üzeri için;
yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı susam

Yoğurma kabına su, maya ve toz şeker konur, parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır, üzerine yumurta beyazı, sıvıyağ, tuz ve kulak memesi kıvamı alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir, daha sonra 7 eşit parçaya ayrılır, her parça top şeklinde yuvarlanır, 25 cd. çapında yuvarlak fırın kabı yağlanır, ortaya ilk top hamur konur, etrafına diğer 6 adet hamur çiçek şeklinde yerleştirilir, fırına vermeden önce yarım saat daha bekletilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

[ML® Çiçek Ekmek için tıklayın](#)

[ML® Çiçek Ekmek \(görsel\)](#)