



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK EKMEK

- 1 tatlı kaşığı tozşeker, tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 4 yemek kaşığı margarin
- 4 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı toz maya
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı susam, çörekotu

Bir kabın içine mayayı, tozşeker ve suyu koyup 10 dakika mayalanmaya bırakalım. Başka bir kabın içine unumuzu eleyelim. Unumuzun ortasını havuz şeklinde açıp mayamızı, erittiğimiz şekerimizi koyup hamurumuzu yoğuralım. Kabımızın üzerini bir bezle örtüp ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalandıralım. Mayalanan hamurumuzdan elma büyüklüğünde bezeler yapalım. Tepsimizi unlayıp bezelerden bir tanesini ortaya koyup diğer bezeleri de etrafına çiçek şekli olacak şekilde yerleştirelim. Tepside ekmeğimizi 20 dakika kadar daha mayalandırıp önceden ısıttığımız 200 C fırınımızda üzeri kızarana kadar pişirelim.