



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRUMPET

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

150 g un

1 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Pişirmek için:

tereyağı

Kalıp:

9 cm çapında çember kalıp

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

Un, ılık su, tuz ve toz şekeri bir kaba alın. El çırpıcısı ile 1-2 dakika karıştırın. Üzerine hazırladığınız mayayı ve hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha karıştırın. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatın ve 25-30 dakika mayalandırın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocak üzerine alın. Tavanın tabanını ve çember kalıbın iç kısmını tereyağı ile yağlayın. Isınınca çemberin içine yaklaşık 3 yemek kaşığı hamur koyun. Ocağı kısın. Pişen hamurun yüzeyi kabarcıklarla dolunca çemberi çıkarın, ters çevirerek diğer yüzünü pişirin ve tavadan alın. Tekrar yağlayın ve hamurun tamamını aynı şekilde pişirin. Arzuya göre tereyağı ve bal ile ılık servis yapın.

