



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU HELLİM PEYNİRLİ EKMEK

25 gr margarin
4 su bardağı beyaz un
1 tatlı kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı tuz
150 gr hellim peyniri
10 gr dereotu
1 su bardağı su

Elle yapıyorsanız unu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve sanayagını da ilave ederek hamurunuzu 10 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, tuzu ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki suyu ve sanayagını ilave ederek hamurunuzu 6-7 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Yoğurulmuş olan hamura Hellim peynirini ve dereotunu ekleyerek malzemelerin iyice karışması için 2-3 dakika daha yoğurun.

Hamurunuzu evin ılık bir yerinde 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Bu sürede hamurunuzun hacmi iki katına çıkacaktır.

Hamuru mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak düzgün iki beze haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarması için bekletin.

Ekmeklerin üzerine keskin bir bıçakla ½ cm derinliğinde bir artı işareti çizin.

Üzerine un serpip önceden ısıtılmış 210 derece fırında yaklaşık 30 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.

