



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ HİNDİ BONFİLE

195 gram ılık süt
80 gram ılık su
10 gram kuru maya
15 gram toz şeker
15 gram yumuşamış margarin
450 gram un
10 gram tuz
1 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı Susam
750 gram kuşbaşı doğranmış hindi bonfile (iki saat sosta bekletilmiş)

Süt, su, maya, şekeri karıştırılır. 15 dakika mayalanmasını bekleyelim. Margarin, un, tuzu ekleyerek 5 dakika iyice yoğuralım (ele yapışmayan bir hamur olması gerekiyor. Un farklılığından 10-15 gram gramlarda oynama olabiliyor). Hamuru un serpilmiş bir kaba koyup, üzerine unlanmış pamuklu bez örtelim. Naylon poşete geçirelim. 45 dakika sıcak bir yerde mayalanmasını bekleyelim. Bu arada bir tavada kuşbaşı doğranmış ve soslanmış hindiyi yağsız olarak 10 dakika kavuralım. Ve soğumasını bekleyelim. Süre dolunca hamuru tezgahta 4 dakika daha yoğuralım. İki eşit parçaya bölelim. Ve yuvarlak beze haline getirelim. Unlanmış tezgahta avucumuz ile büyütelim. Yuvarlak kek kalıbına yerleştirelim. Üzerine kuşbaşı hindi etlerini muntazam olarak dağıtalım. Kenarlarına yaymamaya özen gösterelim. İkinci hamuru da aynı şekilde açıp etlerin üzerine kapatalım. Kenarlarını düzgün bir şekilde birleştirelim. Üzerine yine unlu bezi örtüp 45 dakika daha sıcak bir yerde bekletelim. Fırını 220 derecede ısıtalım. Ekmeğimizin üstünü maket bıçağı ile tek darbede çizelim. Yumurta sarısını çırpalım ve hamurun üzerine fırçayla sürelim. Susamı tüm ekmeğin üstünü örtecek kadar bolca serpeyim. 15 dakika 220 derecede pişirelim. Fırının ısısını 175 dereceye düşürelim ve 20-25 dakika daha pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz tel ızgarada beş dakika beklettikten sonra servis yapalım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.04.2015