ETLİ GÖMME

195 ml. ılık süt
80 ml. ılık su
10 gr. kuru maya
15 gr. şeker
15 gr. margarin
450 gr. un
Yeteri kadar susam
1 adet yumurta sarısı
750 gr. kuşbaşı et

Süt, su, maya, şekeri karıştıralım. 15 dakika mayalanmasını bekleyelim. Yağ, un ve tuzu ekleyerek 5 dakika iyice yoğuralım (ele yapışmayan bir hamur olması gerekiyor.
Hamuru un serpilmiş bir kaba koyup, üzerine unlanmış pamuklu bez örtelim. Naylon poşet geçirelim. 45 dakika sıcak bir yerde mayalanmasını bekleyelim.
Bu arada bir tavada kuşbaşı doğranmış ve soslanmış eti 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 avucumuzla büyütelim.
Yuvarlak kek kalıbına yerleştirelim. Üzerine kuşbaşı etleri 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 serpelim. 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.

© lezzetler.com tarif no:119620 • adı:Etli Gömme • gönderen:parıldak • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:50