



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÖRGÜ EKMEK

300 gram kuşbaşı yağsız dana eti
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, pulbiber
4,5 su bardağı un
2 paket kuru maya (10 gramlık)
1'er su bardağı ılık süt ve su
1 su bardağından 1 parmak eksik sıvıyağ
1 çay kaşığı tozşeker
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Kuşbaşı eti daha küçük parçalar halinde doğrayıp bir tencereye alın.
Biber salçası ile birlikte kısık ateşte et suyunu çekene kadar pişirin.
Tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip ılınması için tencereyi bir kenara alın.
Diğer tarafta derin bir kabın içinde un ve mayayı karıştırın.
Ortasını havuz şeklinde açıp ılık süt, su, sıvıyağ, tozşeker ve tuz koyup yoğurun.
İlınmış eti hamura katın ve yoğurmaya devam edin.
Hazırladığınız hamuru 2 eşit parçaya bölün.
Her bir parçayı da üçe ayırın.
Hamurların her birini avucunuzun içinde yuvarlayıp uzun şeritler hazırlayın.
Üç parçayı bir araya getirip saç örgüsü şeklinde örün.
Hazırladığınız ekmekleri yağlanmış fırın tepsisine alın.
Sıcak bir yerde 40-45 dakika mayalanması için bekletin.
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında kabarması için önce 10 dakika pişirin.
Daha sonra dereceyi 180 dereceye indirin ve üzeri kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.
İlınıktan sonra dilimleyin.

