



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI EKMEK

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 çay kaşığı tereyağı
15 gr taze (yaş) maya
1 orba kaşığı + 1 tatlı kaşığı şeker
3 orba kaşığı ılık su
1+1/4 su bardağı süt
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
150 gr (1 su bardağı) kıyılmış fındık
Kaplamaşı:
1 yumurta (1 çorba kaşığı sütle hafifçe çırpılmış)

Bir ekmek kalıbını 1 çay kaşığı tereyağla yağlayınız.

Mayayı kk bir kaseye ufalayıp, 1/4 tatlı kaşığı şekeri çatalla mayaya yediriniz. Suyu ekleyip, prtksz bir bulamaç elde edinceye kadar karıştırınız. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp kpkleninceye kadar bekletiniz.

Sütü tencereye döküp, orta ateşte ısıtınız. Kaynamağa yüz tutunca ateşi iyice kısıp, kalan 4 çorba kaşığı yağı ekleyiniz. Tereyağı eriyince tencereyi ateşten alıp, süt ve yağ karışımının ılınmasını bekleyiniz.

Unu, kalan 1 çorba kaşığı şekeri ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Unlu karışımın ortasında bir çukur açarak, tenceredeki süt ve tereyağı karışımını bu çukura dökünüz. Ellerinizle ya da bir spatulayla unu yavaş yavaş, sıvı karışıma karıştırınız. Bütün un karışıp, hamur kaseyin kenarından ayrılincaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru unlanmış bir tezgaha çıkarıp, 10 dakika yoğurunuz. (Hamur yapışırsa, tezgahı biraz daha unlayınız. Hamur prtksz ve esnek olmalıdır)

Büyük kaseyi çalkalayıp, kurulayarak hafifçe yağlayınız.

Hamuru top yapıp yeniden kaseye koyunuz. stne hafifçe un serpip, temiz ve nemli bir bezle örterek kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp 2 kat oluncaya kadar bekletiniz.

Kabarmış hamuru kaseden alıp, fındık parçaları katarak unlanmış tezgahta 4 dakika kadar yoğurarak ekmek biçimi veriniz. Hamuru kek kalıbına yerleştirip, nemli bir bezle örterek 30-45 dakika, kalıptan taşacak yükseklikte kabarıncaya kadar sıcak bir yerde bekletiniz.

nce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (240°C) getirip, ısıtınız.

Pasta fırçasıyla hamurun üstüne yumurta-süt karışımını sürünüz. Kalıbı fırının orta katına sürüp, 15 dakika pişiriniz. Ateşi biraz kısıp (220°C), kalıbı fırının alt katına indirerek, 25-30 dakika daha pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, ters çevirerek ekmeği çıkarınız. Ekmeğin altına parmak boğumlarınızla vurunuz. Ekmek davul gibi boş ses veriyorsa pişmiş demektir, boş ses vermiyorsa ekmeği bu kez altüst biçimde kalıba yerleştiriniz. Fırını biraz daha kısarak (190°C), kalıbı yeniden firma sürüp, ekmeği 10 dakika daha pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, ekmeği kalıptan çıkarınız. Ekmeği tel ızgarada soğuttuktan sonra servis ediniz.