



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİSSİNİYE SARILI JAMBON

15 g maya
50 ml su
50 ml süt
5 g toz şeker
5 g tuz
220 g un
4 adet yumurta akı
100 g susam
30 dilim AYTAÇ DANA JAMBON

- 1 Orta boy bir karıştırma kasesini içinde biraz sıcak su gezdirerek ısıtın ve suyu dökün. Mayayı kaseye koyun ve üzerine sıcak su ekleyin. Şekeri ekleyin ve bir çatalla karıştırdıktan sonra, maya eriyip köpüklenmeye başlayana kadar (5-10 dakika) dinlendirin
- 2 Unun üçte birini ekleyin ve bir kitle oluşturun ve kase kenarlarından ayrılmaya başlayana kadar kaşıkla karıştırın.
- 3 Düz bir zemine biraz un serpin. Kasedeki hamurun tamamını alın ve kalan unu azar azar serpererek 8-10 dakika yoğurun. Sonunda elde ettiğiniz yumuşak ve esnek hamuru top haline getirin.
- 4 30 gram bezeler yapın.
- 5 Daha sonra ufak oval şeklinde çubuklar yapın ve dinlendirin.
- 6 En son aşama olarak uzun düzgün çubuklar yapın.
- 7 Tepsinin enine uçları yağlı yerlere gelecek şekilde koyun ve uç kısımları parmakla bastırılarak ezin.
- 8 Yumurta akı sürün.
- 9 Susam serpin fırına verin.
- 10 Isınmış fırında 175 C yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
- 11 Soğuyunca jambonları grissinilere sıkıca sarın.
- 12 Servis yapın.

