



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL PEKSİMETİ (UŞAK)

6 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz maya
2 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı tozşeker
3 çay kaşığı tuz
250 gr eritilip ılıtılmış tereyağı
Yeterince un

Yumurtaları derin bir kaba kırın. Ilık sütü ve toz mayayı bir kaseye koyup tozşekeri ilave edin. Oda sıcaklığında 10 dakika bekletip köpürüp kabarmasını sağlayın.

Sütlü karışımı yumurtaların üzerine aktarın. Tuz ve eritilip ılıtılmış yağı ilave edin. Bir taraftan un ilave ederken bir taraftan da yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden daha yumuşak ve hafifçe elinize yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. (hamur fırınlarda satılan ekmek hamuru kıvamında olmalı)

Hamuru toplayıp üzerini hafif nemli mutfak peçetesiyle örttükten sonra oda sıcaklığında en az bir saat bekletin ve mayalanıp kabarmasını sağlayın.

Dinlenen hamurdan bileğiniz kalınlığında uzun hamurlar hazırlayın. Hamuru keskin bir bıçakla 3-4 santim eninde dilimleyip yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Hamurları tepside de 30 dakika dinlenirin.

Üzerlerine çırpılmış yumurta sürüp isterseniz susam serpiştirin. Önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıttığınız fırında üzerleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirip çıkarın. Soğuk olarak servise sunun.