



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

1 su bardağı patates püresi
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
75 gram tereyağı
5-5,5 su bardağı kadar un
Üzeri için:
Süt
Susam

Öncelikle patatesleri haşlayıp püre haline getirin ve bir kenara alın.
Ilık su, şeker ve mayayı bir kasede karıştırıp, mayanın canlanması için 5 dakika bekletin.
Mayayı patates püresi, tereyağı, yumurta ve ılık süt ile bir araya getirip karıştırın.
Tuzu ve unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurup hamur haline getirin.
Elinizi biraz sıvı yağla batırıp hamuru yuvarlayın ve mayalanması için ılık bir yerde 1 saat bekletin.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
Elinizi yağlayıp hamurlara yuvarlak şekil verin ve tepsiye yerleştirin.
Hamurların üzerine süt sürüp susam serpin. Hamurları bir süre de tepside mayalandırın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tepsiyi fırına verin. Üstleri pembeleşen ekmeği fırından çıkarın.
Üzerine biraz su serpip temiz bir örtü örtterek ekmeğin yumuşamasını sağlayın.
Ekmeğinizi böyle 5-6 dakika beklettikten sonra dilediğiniz gibi tüketebilirsiniz.

