



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

480 gram un
3 çay kaşığı tuz
250 mililitre süt
1 yemek kaşığı toz şeker
10 gram instant maya
3 yemek kaşığı tereyağı
40 mililitre su
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı susam

Elenmiş unu ve tuzu karıştırıp yoğurma kabına alın.

Ortasını havuz gibi açıp içine süt, toz şeker, maya ve tereyağını ekleyin.

Kenarlardaki unu ortaya doğru çekerek hamuru yoğurmaya başlayın.

Azar azar su ekleyip 10 dakika kadar yoğurduğunuz hamurun üzerini kapatıp ılık bir yere alarak mayalanmaya bırakın.

İyice kabaran hamuru altı parçaya bölüp elinizle yuvarlayın.

Hamurları tepsiye dizip yeniden mayalanması için bir süre daha bekletin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Tepsiyi ısınan fırına verin ve 40-45 dakika kadar pişirin.

