



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMBURGER EKMEĞİ

5 su bardağı un
Yarım su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Üzeri için:
Beyaz susam
1 adet yumurta sarısı

Bir kasede süt, maya ve şekerini karıştırın.
Daha sonra un ve tuz dışındaki diğer tüm malzemeleri ilave edip çırpın.
Ardından yavaş yavaş un ve tuzu ekleyin.
Tüm malzemeyi yumuşak bir hamur elde edene kadar güzelce yoğurun.
Yoğurduktan sonra hamurun üzerini streç bir filme kapatıp mayalanması için bekletin.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
Elinizi yağlayıp hamurlara yuvarlak şekil verin ve tepsiye dizip yeniden mayalanması için bir süre daha bekletin.
Hazırladığınız bezelerin üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.
Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

