



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

2 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
4 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam

Su, şeker, tuz ve kuru mayayı derin bir kaba alın ve karıştırın.
İçine azar azar un ekleyerek elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Yoğurduğunuz hamurun üstünü kapatarak sıcak bir yerde 10-15 dakika bekletelim.
Kabaran hamuru parçalara bölün ve yuvarlayarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Bu şekilde de üzerlerini örterek 15-20 dakika bekletin.
Fırına sürmeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürün ve dilerse susam serpin.
180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

