



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

<https://acunn.com>

2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam

Su, şeker ve mayayı derin bir kabin içinde karıştırın,
İçine yavaş yavaş unu ekleyerek yoğurmaya başlayın,
Unun yarısını ekledikten sonra unla birlikte tuzu ekleyin,
Kalan unu da ekleyip elastik kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun,
Hamuru top yapıp üzerini streç filmle örtün,
Bu şekilde 45 dk.-1 saat dinlendirin,
Hamuru yoğurup sekiz parçaya bölün ve parçaları yuvarlayarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin,
Üzerinin örtüp 15-20 dk. kadar dinlendirin,
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin,
180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Not: Hamuru mayalanmaya bırakırken, üzerine biraz zeytinyağı sürerseniz, beklerken hamuru çatlamayacaktır. Ekmek çok yumuşak olmamalı yoksa dağılır, çok tok olursa da köfteyi ezer. Eti kavrayacak büyüklükte ama yemeyi zorlaştıracak kadar da büyük olmamalı. Üzerine susam yerine çörekotu, haşhaş, kekik, pul biber koyup farklı görsellik yakalayabilirsiniz. Hamurları küçük küçük porsiyonlayıp mini hamburgerler elde edebilirsiniz ya da uzun şekillendirip mini bagetler pişirebilirsiniz. Tırtıklı bıçakla kesmemizin sebebi ise ekmeklerin içinin keserken parçalanmaması için.

