



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

2 su bardağı kadar un
1 tane yumurta
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
1 yemek kaşığı ile yoğurt
Yarım su bardağı kadar ılık su
1 tatlı kaşığı ile kuru maya
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı ile toz şeker
Üzeri için:
1 yemek kaşığı ile susam

Unu, tuzu, kuru mayayı ve toz şekerini derin bir kaptaki karıştırın.

Orta kısmını parmak uçlarıyla açın

Yumurtayı, yoğurdu ve zeytinyağın ilave edin .

Azar azar ılık su ekleyerek , tüm malzemeyi özleşinceye kadar yoğurun.

Hazırlanmış olduğunuz ekmeğin hamurunun üzerine nemli bir bez kapatarak oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekleyin..

Mayalananınmış hamuru, sekiz eşit parçaya böldükten sonra unlanmış olduğunuz mutfak tezgâhı üzerinde yuvarlayın.

Tabanını pişirme kağıdı ile kapladığınız fırın tepsisine hamurları, aralıklı bir şekilde yerleştirin.

Parmak uçlarınızla hafifçe üzerlerine bastırarak kesitlerini genişletin.

Nemli bir bez ile kapatarak beklettiğiniz ekmeğin bu şekilde de 30 dakika daha dinlendirin.

Ardından; hazırlanmış olduğunuz ekmeğin üzerine susam serpiştirin.

Ekmeğin, önceden ısıtmış olduğunuz 170 derecelik fırında, altı üstü eşit miktarda kızarana kadar ortalama 25 dakika kadar pişirin.

İlindikten sonra içlerini açarak, taze hamburgerler yaparak sevdiğinizinize sevginizi katarak ikram edin.

