



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

2.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı susam
2 tatlı kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Un, tuz, toz şeker ve kuru mayayı derin bir kasede karıştırıyoruz. Zeytinyağı, yoğurt ve yumurtayı da ekliyoruz. Bir miktar su ilavesiyle yoğurmaya başlıyoruz. Tezgahımızı unluyoruz. Yoğurma işlemi bitince üzerine bir kase kapatıp 15 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. Daha sonra 5-6 parçaya ayırıyoruz ve elimizde yuvarlıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye top top diziyoruz. Üzerini bir streç filmle kapatıp 45 dakika tepside mayalanmalarını sağlıyoruz. Fırına atmadan önce üzerlerine çörekotu ve susam serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pişiriyoruz.