



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMBURGER EKMEĞİ

1,5 su bardağı ılık su  
4 yemek kaşığı erimiş tereyağı  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 paket yaş maya  
Un  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Susam

Un haricindeki malzemelerin tamamı yoğurma kabına koyulur ve karıştırarak mayanın erimesi sağlanır. Elde edilen mayalı karışım üzerine azar azar un ilave edilerek güzelce yoğrulur ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamurun üzeri örtülür ve mayalanması için ılık bir ortamda bekletilir. Mayalanan hamur eşit büyüklükte 10 parçaya ayrılıp beze yapılır.

Şekillendirilen bezeler fırın tepsisine dizilir ve üzerlerine elle bastırarak yassılır. Tepsi mayası için yarım saat bekletilir ve son olarak üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180° fırında, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilen hamburger ekmeği fırından alınır ve oda ısısında soğumaya bırakılır.

