



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER EKMEĞİ

1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Ilık su, şeker ve maya bir kapta eritilir. 5 dakika bekletilir. Sonra süt, yumurta, tuz ve yağ eklenir karıştırılır. Ele yapışmayana dek un eklenir. 1 saat dinlendirilir. Hamur eşit 8 parçaya bölünür. Top şekli verilir, üzerine biraz bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yarım saat daha ılık ortamda, tepsinin içinde bekletilir. Sonra yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Isıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Hamburger Ekmeği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022