



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMBURGER EKMEĐİ

50 gr margarin
1,5 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya (küçük)
1 adet yumurta
450 gr un
2,5 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı susam

Un ve mayayı geniş bir kaptan harmanlayın. Oda ısısında yumuşatılmış margarin, şeker, yumurta, tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Üzerini örterek 1 saat bekletin. Kabaran hamuru tezgaha alarak havasını çıkartarak yoğurun. Parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp ılık bir ortamda 50 dakika mayalandırın.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirdikten sonra 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.