



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ EKMEK (AVUSTRALYA)

<https://mutfakradyosu.com>

2 adet yumurta
300 ml süt
1 tatlı kaşığı vanilya
2,5 su bardağı katkısız un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
150 gr ince kıyılmış hindistancevizi
75 gr tuzsuz tereyağı, eritilmiş
Pudra şekeri

Fırını önden 180 C°'ye ısıtın.

Yumurtaları, sütü ve vanilyayı bir kaptaki birlikte hafifçe çirpin.

Un, kabartma tozu ve tarçını birlikte elekten geçirin; daha sonra şeker ve hindistancevizi ilave edin ve malzemeleri güzelce karıştırın.

Ortasına bir çukur açın ve çırdığınız yumurtaları yedirerek ilave edin. Sonunda tüm malzeme iyice karışmış olmalı.

Tereyağını eritin ve karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene dek karıştırın, ama aşırı karıştırmamaya dikkat etmeniz gerekiyor. Karışımın pürüzsüz bir kıvama gelmesi yeterli.

21 x 10 cm ölçülerinde bir ekmek tavaını (veya uygun bir kalıbı) yağlayıp unlayın ve hazırladığınız karışımı bu tavaya dökün ve önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pişirin, bir çatalın ucunu batırarak pişip pişmediğini kontrol edin.

Daha sonra fırından alın ve 5 dakika soğumaya bırakın, sonra tavadan çıkarıp biraz daha soğuması için ayrı bir yerde bekletin.

Kalın dilimlerde halinde ve arzu ederseniz ekmek kızartma makinasında kızartarak, üzerine tereyağı sürüp şeker serpererek servis edebilirsiniz.

