



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI CEVİZLİ EKMEK

2 paket instant maya
2 su bardağı buğday unu
1 su bardağı su
Ekmek hamuru için
3 su bardağı un
1 su bardağı tam buğday unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı toz karanfil
1 su bardağı su (oda sıcaklığında)
İç malzeme için:
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çay bardağı hurma
Süsleme için:
2 yemek kaşığı ay çekirdeği içi
2 yemek kaşığı yulaf ezmesi

Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine 2 paket instant maya ekleyip harmanlayın. Kuru karışımın üzerine suyu ilave edip spatula yardımıyla hamuru bir süre karıştırın. Üzerini filmle kapatarak, mayalanması için, oda sıcaklığında 40-45 dakika bekletin. Fırınınızı önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Hazırladığınız ekşi ekmek mayası üzerine, unları eleyerek aktarın. Eleme işleminden sonra su, tuz, karanfil ve şekeri de ekleyip, spatula yardımıyla yedirin. Hamuru bir süre ekmek hamuru kıvamına gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız bu hamuru mayalanması için, üzerini örtüp, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar kısa bir süre yoğurup 2 eşit parçaya bölün.

İki ayrı hamura iki ayrı iç malzemesini yedirip tekrar kesme-ekleme yöntemiyle üst üste koyarak yoğurun.

Hamuru rulo haline getirip parçalara bölün. Avucunuzda yuvarlayarak minik top ekmekler elde edin. Önceden yağlayıp hazırladığınız muffin kalıplarına top ekmeklerinizi yerleştirin, son kez mayalanması için oda sıcaklığında 30-45 dakika bekletin.

Ekmeklerinizi fırınlamadan önce üstlerine bir fırça yardımıyla su sürün. Daha sonra ayçiçeği içini ve yulaf ezmesini ekmeklerin üstüne serpiştirin. Son olarak da ekmeklerin üzerine buğday unu eleyin. Dilerseniz fırına girmeden önce ekmeklerin üstlerini mutfak makasıyla çapraz olarak kesin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.



