



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI CEVİZLİ MUFFİN EKMEKLER

2 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

1 Su Bardağı Su (200ml)

Ekmek Hamuru İçin:

3 Su Bardağı Un (300g)

1 Su Bardağı Tam Buğday Unu (100g)

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5-2g)

1 Çay Kaşığı Toz Şeker (2g)

2 Çay Kaşığı Toz Karanfil

1 Su Bardağı (Oda Sıcaklığında) (200ml)

İç Malzemeler için:

1 Çay Bardağı İri Dövülmüş Ceviz (40g)

1 Çay Bardağı Hurma (50g)

Süsleme İçin:

2 Yemek Kaşığı Ay Çekirdeği İçi (28g)

2 Yemek Kaşığı Yulaf Ezmesi (30g)

Ekşi Ekmek Hamuru Mayası:

Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine 2 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası 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.

Ekmek Hamuru:

Fırınınızı önceden 200 °C 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. 2 ayrı hamura 2 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.

Süsleme:

Ekmeklerinizi fırınlamadan önce üzerlerine bir fırça yardımıyla su sürün.

Daha sonra ay çiçeği 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 °C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Not: Hurmalı kısımların dışta kalmamasına dikkat edin. Dilerseniz pişirme kağıdı serili tepside de pişirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121500 • adı:Hurmalı Cevizli Muffin Ekmekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:35