



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRLANDA EKMEĞİ

340 gr. beyaz un
360 gr. kepekli un
455 ml. ayran
2 adet yumurta
12 gr. tuz
15 gr. karbonat
10 gr. şeker
2 yemek kaşığı margarin

Yumurtaları şekerle birlikte 3 dakika çırpalım. Tüm malzemeleri ekleyerek 5 dakika daha çırpmaya devam edelim. Mikserin hamur çırpma spiral tellerini kullanalım. Hamur telleri yoksa tahta kaşığı yağlayarak hamuru iyice karıştıralım. Hamur biraz cıvık bir hamur olmalı.

Hamuru 30 cm çapında silikon bir kalıba boşaltalım. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında hamurun üzerini folyo kağıtla kaplayarak 45 dakika pişirelim. Daha sonra folyo kağıdı alarak fırın ısısını 170 dereceye düşürüp 30 dakika daha pişirelim.

Ekmeği fırından almadan önce mutlaka bir bıçak batırarak pişip pişmediğini kontrol edelim.

Fırından çıkardığımız ekmeği silikon kalıptan sıyartalım. Alt kısmının da soğuması için tel ızgaraya koyalım. İrlanda ekmeğini su spreyi ile nemlendirilmiş pamuklu bir mutfak bezini ekmeğe sararak soğutalım.