



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI EKMEKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı kimyon
50 g oda sıcaklığında tereyağı
1 yumurta akı
1,5 su bardağı ılık süt
1 yumurta sarısı
Ekmekleri kızartmak için:

25 g tereyağı

Üzeri için:

25 g tereyağı

4 - 5 adet dilimlenmiş mantar

8 - 10 adet ıspanak yaprağı

1 - 2 yemek kaşığı çam fıstığı

Sarımsaklı mayonez

8 dilim cheddar peyniri

8 adet ince dilimlenmiş kaşar peyniri

2 - 3 çay kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Unu eleyin. 4,5 su bardağını derin bir kaba alın, maya, tuz, toz şeker ve kimyonu ilave edip kaşık ile karıştırın. Tereyağı, yumurta akı ve ılık sütü ekleyin. Kalan unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru tezgaha alın ve 4 eşit parçaya bölün. Her birini eliniz ile yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerini kapatın ve ılık ortamda 15-20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamurların üzerine yassılaştırması için eliniz ile hafifçe birkaç kez bastırın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve üzerine bir bez örterek soğumaya bırakın.

Tereyağını bir tavaya alın ve orta ateş üzerinde ısıtın. Mantarları ekleyip kızartın ve kenara alın. Ispanak yapraklarını yıkayın ve üçe kesin. Çam fıstıklarını tavada hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Soğuyan ekmekleri enlemesine ortadan ikiye kesin. İç kısımlarına tereyağı sürün ve yağlı kısımlarını yapışmaz yüzeyli tavada kızartın.

Fırının üst ızgara programında 200 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. Ekmeklerin iç kısımlarına sarımsaklı mayonez sürün, cheddar peyniri, kaşar peyniri, ıspanak yaprakları ve kızarttığınız mantarları sıralayın.

Üzerlerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Fırının orta rafında peynirler eriyinceye kadar yaklaşık 4-5 dakika bekletin.

Süre sonunda fırından çıkarın, üzerlerine çam fıstıklarını sıralayın ve bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169293 • adi:Ispanaklı Mantarlı Ekmekler • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 11:55