İSVEÇ EKMEĞİ

MALZEMESİ
50 gram taze maya
3 bardak süt
100 gram yağ
8 bardak un
Bir parça sarımsak tozu
Bir parça tuz
100 gram rendelenmiş kaşar peynir
1 yumurta
Kaya tuzu
Susam

HAZIRLANIŞI
mayayı ufalayın ve bir karıştırma kabına koyun.
Yağı eritin ve üzerine sütü ekleyin
Ilık süt-yağ karışımını ve unu karıştırma kabına dökün.rendelenmiş peyniri, sarımsak tozunu ve tuzu da ekleyin. Hepsini iyice karıştırın.
Hazırladığınız hamuru hafifçe unladığınız mutfak tezgahına koyup uzun bir oklavayla açın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın, bunları top şekline getirip, parşömen kağıdıyla kaplı tepsiye altısı bir yanda altısı diğer yanda duracak biçimde yanyana dizin. Yaklaşık yirmi dakika kabarmasını bekleyin.
Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Kaya tuzunu ve susamı üzerine serpiştirin. 225 derecede yaklaşık yirmi dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:44757 • adı:İSVEÇ EKMEĞİ • gönderen:canay kurt • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:45