



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON GÜLÜ EKMEĞİ

1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1,6 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Bir miktar un tezgaha boşaltılır, ortası çukurlaştırılır. Çukura maya, tuz ve şeker konur. Biraz karıştırdıktan sonra tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir. Hamur 8 eşit parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Temiz bir makasla hamur parçalarına önce boyuna sonra enine kesikler atılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak dizilir. Üzerine biraz unlu su sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.