# KANEPE EKMEKÇİKLERİ

250 gr (1+1/4 su bardağı) su
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
kahve kaşığının ucjtyla hindistancevizi
300 gr (2 1/2 su bardağı) un
5 yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yumurta (1 çay kaşığı su ile hafifçe çırpılmış)

Büyük ve kalın bir tencerede suyu kaynatıp, yağ, tuz ve hindistancevizini katınız. Yağ eriyince tencereyi indirip unu yedirerek, hamur tencerenin kenarlarından çekilene kadar dövünüz.
Yumurtaları, teker teker, her birini iyice yedire yedire katınız. (Bütün yumurtalar katıldıktan sonra hamur sıkı ve parlak olacaktır.)
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Yağ ile 2 fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.
Bir sıkma torbasının ucuna 0,50-0,75 cm çapında üç takınız. Hamuru torbaya doldurup, 2-2,5 cm çapında yuvarlaklar sıkınız. (Yuvarlakların yüksekliği de yaklaşık 1 cm olmalıdır. Pişerken hamurlar şişeceğinden tepside aralarında mesafe bırakınız.) Hamurların üstüne bir fırçayla (yada tercihan bir tüyle, yumurtadan çok hafif biçimde sürünüz. Hamurları fırının orta katında 10 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltıp (190°C), 15-20 dakika daha pişiriniz. (Pişme süresinin sonunda hamurlar bir kat kabarmalıdır.)
Tepsiyi fırından çıkarıp keskin bir bıçakla hamurları yararak buharın çıkmasını bekleyiniz. Daha sonra söndürülmüş fırına sürerek 10 dakika daha bekletiniz. Ekmekçikleri fırından çıkarıp tel ızgarada tamamen soğutunuz. Dilediğiniz harçla doldurulmaya hazırdır.

Not: Değişik harçlarla doldurulabilir. Sözgelimi, kremalı balık et yada mantarla doldurulabilir.

© lezzetler.com tarif no:62491 • adı:KANEPE EKMEKÇİKLERİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:23