



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ DAMLA SAKIZLI EKMEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3,5 Su Bardağı un
2 Adet damla sakızı
1 Tatlı Kaşığı tuz
20 gr maya
1 Su Bardağı süt
6 Adet dövülmüş karanfil
0,5 Çay Bardağı şeker

Üst Malzemesi: 1 yumurta şansı Pakmaya'yı ılık süt içinde eritin. Damla sakızını dövün ve Pakmaya'lı karışıma ekleyin. Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın ve orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerini örterek kabarmaya bırakın. Hamuru 2 dk daha yoğurun ve ekmek şekli verin. Hamuru yağlanmış tepsi veya kalıba koyun. Ilık bir yerde kabarması için bekletin. Üzerine yumurta sarısını sürün ve 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 45 dk pişirin.