



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ EKMEK

1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı şeker
42 gram yaş maya
3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet damla sakızı
5-6 adet dövülmüş karanfil
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Mayayı ılık süt içinde eritin. Damla sakızını dövün ve mayalı karışıma ekleyin. Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın ve orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerini örterek 90 dakika kabarmaya bırakın. Ardından hamuru 2 dakika daha yoğurun ve ekmek şekli verin.

Hamuru yağlanmış tepsi veya kalıba koyun. Ilık bir yerde 40 dakika kabarması için bekletin. Üzerine yumurta sarısını sürün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

