



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ EKMEK

<https://migros.com.tr>

250 ml. süt
1,5 tatlı kaşığı tereyağı
2,5 yemek kaşığı şeker
8 gr. kuru maya
Tuz
1 adet yumurta sarısı
450 gr. un
Kırmızı, pembe, yeşik gıda boyaları
Biraz kuru üzüm

1. Süt ve tereyağını, tereyağ eriyinceye kadar ısıtın.
2. Süt ve tereyağının içine tuzu, şeker ve mayayı koyun ve karıştırın.
3. Yumurtanın sarısını ekleyin ve tekrar karıştırın.
4. Unu azar azar ekleyin ve karıştırın.
5. Un karışımı çok sert olmamalıdır.
6. Hamurun büyük kısmı karıştırdığınız kaptaki kalacak şekilde 3'e ayırın ve ayrı kaplara koyun.
7. Büyük olan hamur karışımına önce pembe gıda boyası daha sonra da kırmızı gıda boyası koyarak karıştırın ve kuru üzümleri ekleyin.
8. Bu karışımın üzerine un ekleyerek yoğurun ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin ve üzerine streç film kaplayarak mayalanmasını bekleyin.
9. Ayırdığınız diğer hamur karışımlarından birine yeşik gıda boyası ekleyin ve üzerine un ekleyip yoğurarak yumuşak bir kıvam elde edin ve streç filme kaplayarak mayalanmasını bekleyin.
10. Diğer hamur karışımı beyaz renkte kalacaktır, üzerine un ekleyerek yoğurun ve streç filmle kaplayarak mayalanmasını bekleyin.
11. Mayalandıktan sonra kırmızı hamuru kalın bir baton şekline getirin ve beyaz hamuru açarak üzerini iyice kaplayın.
12. En son yeşik hamuru da açarak beyaz hamurun da üstünü örtün.
13. Daha iyi yapışması için üzerlerine fırça yardımı ile süt sürebilirsiniz.
14. Hazırladığınız ekmek hamurunu yağlanmış fırın kabınıza koyun ve 30 dakika kadar daha mayalanmasını bekleyin.
15. Mayalandıktan sonra önceden 200 derecede ısıtılmış fırında dışı altın rengi olana kadar pişirin.
16. İçi iyice piştiğine emin olduğunuzda fırından çıkarın ve soğuduğunda dilimleyerek servis edin.

