KAYISI VE İNCİRLİ EKMEK

1 su bardağı oda sıcaklığında süt
6 adet doğranmış kuru kayısı
6 adet doğranmış kuru incir
Üzeri İçin:
1 adet yumurta beyazı
Arzu ettiğiniz miktarda susam
Arzu ettiğiniz kadar keten tohumu
1 tatlı kaşığı toz maya
3 ve 1/4 (çeyrek) su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 (çeyrek) su bardağı toz şeker
1/4 (çeyrek) su bardağı zeytinyağı
1 adet oda sıcaklığında yumurta

Maya, un, tuz ve şekeri yoğurma kabında karıştırın. Daha sonra sıvıları ekleyip 10 dakika yoğurun. Ele yapışıyorsa çok az un ekleyebilirsiniz. Üzerini örtüp 2 saat mayalandırın.
1 su bardağı oda sıcaklığında süt İncir ve kayısıyı da ekleyip tekrar yoğurun. 3 parçaya bölün ve rulo yapıp örün.
Pişirme kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin ve bu şekilde bir saat daha mayalandırın.
Üzerine yumurta akın sürün. Susam ile keten tohumu serpin.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:171532 • adı:Kayısı ve İncirli Ekmek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:44