



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ SÜTLÜ EKMEK

500 g Buğday Unu
300 ml Süt
4 Çay Kaşığı Maya
2 Şu Bardağı keçi Süt (Oda Sıcaklığında)
2 kaşık tereyağı
2 Çay Kaşığı Toz Şeker
3 Çay Kaşığı Tuz
1 adet Yumurta
2-3 Yemek Kaşığı keçi Sütü
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Üzerine Kuru Hamur Mayası, tuz ve toz şekeri ekleyip harmanlayın. Ortasını çukurlaştırıp tereyağını ve keçi sütünü azar azar ilave edip, sert bir hamur elde edin. unu serpiştirilmiş tezgahta 10-12 dakika iyice yoğurun. Elde ettiğiniz ekmek hamurunu temiz bir kaba alıp, üzerini örtün; mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin. Çok hafif yoğurup tekrar üzerini örtün. Tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin. Dikdörtgen bir kek kalıbı veya ekmek kalıbını ayçiçek yağı ile çok hafif yağlayın. Fırınınızı önceden ayarlayıp 200°C ısıtın. Tekrar mayalanmış hamuru hafifletip çok kısa yoğurun, S şeklini verip kalıba yerleştirin. Tekrar mayalanıp kalıbın yüksekliğini aşınca, fırça yardımıyla yumurta ve süt karışımını üzerine sürün ve tarçın serpiştirin. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika üstü kızarıncaya ve kabuklanıncaya kadar takip ederek pişirin.