KHOBZ DAR (CEZAYİR)

https://www.lezzetsirri.com

Ev Ekmeği

4 su bardağı irmik
3 su bardağı un
250 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı taze maya
1 yumurta sarısı
su
tuz

Mayayı bir parça ılık suya koyun. Tereyağını bir küçük tencerede eritin. Büyük ve derin bir tepsiye irmiği ve tuzu unla birlikte koyun ve hepsini karıştırın. Biraz ılıklaşan tereyağını üzerine dökün, ellerinizle ufalayarak tereyağını un ve irmik karışımına yedirin. Amaç un ve irmiğin tereyağını çekmesini sağlamaktır. Mayayı ve 1,5 su bardağı suyu yavaş yavaş ilave edin ve tekrar yumuşak ve elastiki bir hamur elde edinceye kadar 10-15 dakika yoğurun. Büyükçe ve derin bir fırın tepsisini yağlayın. İçine ekmeğin hamurunu yayın. Üstüne arzunuza göre bıçakla şekiller yapın. Yumurta sarısını çırparak ekmek hamurunun üzerine sürün ve üzerini bir bezle örterek kabarıncaya kadar 30 dakika dinlenmeye bırakın.
Hamur iyice kabarınca önceden ısıtılmış sıcak fırına atıp 30 dakika kadar pişirin. Pişen ekmeğinizi tepsiden çıkarın. Rutubeti gitsin diye ekmeği fırının dışında fırın ızgara telinin üstüne koyun.
Arzu ettiğiniz zaman kalın dilimler keserek yanında tereyağı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39456 • adı:Khobz Dar (Cezayir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:25