



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

120 ml ılık su
120 ml ılık süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kavrulmuş kimyon tohumu
Yarım tatlı kaşığı tuz
2.5-3 su bardağı tam buğday unu
1 paket instant kuru maya

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın. Ilık su, süt, tereyağı, toz şeker, tuz ve mayayı ekleyip 10 dakika yoğurun. Kavrulmuş kimyon tanelerini ekleyip 5 dakika daha yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle kapatıp oda ısısında 2 saat bekletin. Hamura yuvarlak şekil verip fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bıçakla kesikler yapın. Oda ısısında yarım saat daha bekletip önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyip servis yapın.

