



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOZALAK EKMEK

Hamuru için:

3 Su bardağı süt

3 / 4 su bardağı sıcak su

1 Tatlı kaşığı şeker

2 Yemek kaşığı kuru maya

3 / 4 su bardağı sıvıyağ

3 / 4 su bardağı şeker

1 Yemek kaşığı tuz

3 adet Yumurta

6 su bardağı Un

İçi için:

125 gr margarin

1 çay bardağı Kahverengi şeker

1 yemek kaşığı Tarçın

1 çay tabağı Pudra şekeri

Süslemek için:

Şekerleme

Fırınınızı önceden 200 dereceye ısıtın.

Sütü ısıtın ama çok fazla kaynamamasına özen gösterin. İçine sıcak suyu, şekeri ve mayayı ekleyin, iyice karıştırın. Bir süre bekletin. Ilıyan sütünüzün içine yağ, tuz ekleyin ve mikser karıştırma kabına dökün, karıştırın, böylece soğumaya başlayacak.

Hazırladığınız karışımın soğuduğundan emin olduktan sonra (yumurtaların pişmesini istemeyiz) içine 3 yumurta kırın ve çırpın. Mikserinizin hızını düşürün ve bardakla un ekleyin. Hamur kıvamına gelinceye kadar un eklemeye devam edin. Yaklaşık 6 bardak un yeterli olacaktır.

Bir kaseye 1 çorba kaşığı kadar sıvı yağ koyun ve bir kenarda tutun. Hamurun çevresini bu sıvı yağla kaplayın.

Bu yağ hamurunuzun kurumasını önleyecek. Hamurunuzu bir bezle örtün ve mayalanmaya bırakın.

Hamurunuz kabarcıkla yumruklayarak yoğurun, hava kabarcıklarının oluşmasını önleyin. Hamurunuzu dört parçaya ayırın.

Hamurun dörtte birini alın ve merdane ile kare şeklinde açın. Üstüne yumuşamış margarin sürün ve kahverengi şeker ile tarçını serpin.

Kare şeklindeki gövdeyi oluşturmak için hamurun alt kısmından bir dikdörtgen kesin ve katlayarak gövdeyi oluşturun. Gövdenin çok kalın olmamasına dikkat edin.

Hamurunuzun ucundan üçgen şeklinde katlayın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamurunuzu yağlı kağıdın üzerine alın.

Kenarlarını kozalak şeklinde kesin.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında üst kısmı kızarana kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra şekerlemeler ve pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:135940 • adı:Kozalak Ekmek • gönderen:lezzet destanı • indirme tarihi:08.05.2025 - 15:57