



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK FRANCALA EKMEĞİ

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı su
1,5 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı su
Çörek otu

Yoğurma kabına şeker, maya ve su konur, eritilir. Üzerine yağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça ortası kalın olmak şartıyla 1 karış boyunda çubuk yapılır. Ekmekler yağlanmış tepsiye aralık bırakarak sıralanır. Yarım saat ılık ortamda bekletilir. Süre sonunda üzerine unlu su sürülür, bıçakla küçük çizikler atılır. En son çörek otu serpilir. Ekmekler önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.