



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ EKMEK

4 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 paket yaşmaya
1 adet yumurta
150 gr margarin
2 çorba kaşığı toz şeker
İçi için:
Kuru incir
Kuru kayısı
Kuru üzüm
Ceviz içi
Fındık
Fıstık
Üzeri için:
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker

Bir karıştırma kasesine unu alın.
Ortasını açıp mayayı, yumurtayı , eritilmiş yağı ve ılık sütü koyalım.
Kenarına tozşekeri serpelim.
Önce ortasındaki malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur hazırlayalım.
Hamur 1 saat mayalandıktan sonra merdane ile kalınca açalım.
Tüm kuru malzemeyi her tarafına serpiştirelim.
Elbette incir ve kayısı doğranacak, ceviz ve fındak merdane yardımı ile ufaltılacak.
Hamuru rulo yapalım ve uçlarını incelterek büyük bir ayçöreği şekli verelim.
Üzerine bütün bir yumurtayı sürüp iki çorba kaşığı tozşekeri serpelim.
Bu şekilde de yarım saat mayalandıktan sonra 180 derece fırında içini çekip üzeri kızarana kadar pişirelim

