



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ VE YABAN MERSİNLİ TATLI EKMEK

250 gr tam buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
2 çay kaşığı esmer toz şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
150 ml ılık su
1 yemek kaşığı kurutulmuş yaban mersini
1 tatlı kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin yarısını ve esmer şekeri döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını ve ölçülü ılık suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, 45 dakika bekletin. Hamur mayalanınca kurutulmuş meyveleri ve tarçını ilave edin. Biraz daha yoğurun. Hamuru yuvarlak ekmek şeklinde toparlayın, üzerine 1 tatlı kaşığı kadar buğday unu serpin. Üzerini örtüp bu şekilde yarım saat daha dinlendirin. Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırının ısısını 180 dereceye indirin, 20 dakika daha pişirin.

