



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUVASAN HAMURU (EKMEK MAKİNESİ)

Su (ılık) 1 kap ölçek
Tuz 1 küçük kaşık ölçek
Şeker 2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ veya tereyağı 3 büyük kaşık ölçe
Süt veya süttözu 1+1/2 kaşık ölçek
Yumurta 1 adet (Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
Margarin (Soğutulmuş) 1 kap ölçek
Un 3 kap ölçek
Mayo (Aktif kuru) 2 küçük kaşık ölçek
Program: Hamur

- 1 Su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un ve mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
- 2 Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
- 3 20 x 30 santimlik dikdörtgen yapın. 3 kat olacak şekilde ortasına yağı koyup kenarlarını üzerine kapatın.
- 4 Uçlarını kapatın. Bıçağın ucunu bastırarak gazını alın. Naylon folyoya sararak buzdolabında 1 saat dinlendirin.
- 5 Buzdolabından çıkarıp tekrar dikdörtgen yapın. Tekrar 3'e katlayın. Buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Bu işlemi 2 kere daha yapın.
- 6 20 x 45 santimlik dikdörtgen olarak çapraz kesin, 12 eşit üçgen yapın. Kenarlarındaki bozuk parçaları kesin.
- 7 Her üçgenin enli tarafından başlayarak yuvarlayın. Bir ay şekli verin.
- 8 Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine hafifçe su püskürtün, 30-40 dakika dinlendirin. Bir misli kabarmasını bekleyin.
- 9 Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.