



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEMBAS EKMEĞİ

<https://www.haberturk.com>

2 bardak çok amaçlı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
Çeyrek çay kaşığı tuz
Yarım bardak tereyağı
Bardağın üçte biri kadar esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı bal
Bardağın üçte ikisi kadar krem şanti
Yarım çay kaşığı vanilya

Fırını önceden 220 dereceye kadar ısıtın.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırın. Tereyağını ekleyin ve ince tanecikler oluşana kadar iyice karıştırın (en kolay yol elektrikli karıştırıcı kullanmaktır). Daha sonra şekeri ve tarçını ekleyip iyice karıştırın. Son olarak kremayı, balı ve vanilyayı ekleyin ve güzel, kalın bir hamur oluşana kadar çatalla karıştırın.

Hamuru yaklaşık 1/2 kalınlığında açın. Küçük kareler kesin ve hamuru bir kurabiye kağıdına aktarın. Her kareyi köşeden köşeye bir bıçakla hafifçe çaprazlayın (hamuru kesmeyin).

Yaklaşık 12 dakika veya daha fazla (ekmeğin kalınlığına bağlı olarak) sertleşene ve hafifçe altın rengi olana kadar pişirin.

Yemeden önce tamamen soğumasını bekleyin, bu ekmeğin tadı oda sıcaklığında ve kuruyken daha iyi olur.

Ayrıca daha fazla lezzet için daha fazla tarçın veya başka baharatlar ekleyebilirsiniz.

Not: Lembas ekmeği, ya da diğer adıyla "Elf yol ekmeği" Yüzüklerin Efendisi evreninde elfler tarafından yapılan özel bir ekmektir. Oldukça besleyici olan bu ekmek yiyen kişiyi gün boyunca tok tutması ile ünlüdür.

