



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİFLİ DEREOTLU EKMEK

340 ml sıcak su
2,5 çay kaşığı şeker
1,5 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı süt tozu
1 yemek kaşığı limon suyu
350 gram ekmeklik un
100 gram kepek unu
50 gram çavdar unu
1,5 yemek kaşığı dereotu
1,5 çay kaşığı instant maya

Sıcak suyun içine kuru mayayı katıp bir çay kaşığı kadar şeker atarak kısa bir süre bekletiniz. Bu arada su, şeker, yağ, süt tozu ve tuzu karıştırınız. Bu karışımın içine erittiğiniz mayayı ekleyiniz ve karıştırınız. Unlarımızı ekleyerek yoğurmaya başlayınız. Kulak memesi kıvamına gelinceye ve puruzsuz bir hamur elde edinceye kadar yoğunuz. Yağlanmış bir kabin içine hamuru duzgunce yerleştiriniz ve üzerini bir kapakla kapatarak 45 dakika mayalanmaya bırakınız. Dereotunu incecik kıyarak hazırlayınız. Hamuru ikiye bölüp tezgahda oklava yardımıyla açınız. Açtığınız hamurun üzerine hazırladığınız dereotunu dagitarak üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpistiriniz. İc malzemeyi koyduktan sonra hamuru rulo şeklinde sarınız. Fırın kagidi serdiğiniz tepsinin üstüne yerleştiriniz. Siz diğer hamuru açıp hazırlayınca kadar tepsiye yerleştirdiğiniz hamurun üstünü kapatarak mayalanmaya devam etmesini sağlayınız. Hamurların üzerine isteğe göre susam, çörekotu atabilirsiniz. Hazırladığınız ekmekleri önceden ısıtılmış 180C fırına koyunuz. 30 dakika pistikten sonra fırından çıkartarak üzerine folyo ile kaplayıp 15 dakika daha pisiriniz.