



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMENLİ SICAK EKMEK

250 gr buğday unu
160 ml ılık su
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Beyaz ekmekler için)
1 çay kaşığı tuz
Menemen için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
Tuz, karabiber, pul biber
3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
4 yumurta

Ekmeği hazırlamak için hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı paketinin yarısını ve tuzu ekleyip harmanlayın. Ilık suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtün. Ilık bir ortamda 45 dakika mayalandırın. Mayalanan hamuru bir kez daha yoğurun. Isıya dayanıklı, orta boy yuvarlak bir tavanın ortasının ekmekler pişerken boş kalması için yine ısıya dayanıklı bir sufle kabını yerleştirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayıp çiçek ekmek gibi yan yana yerleştirin.

Çiçek ekmek hamurunu bu şekilde oda ısısında yarım saat daha bekletin.

Hamuru önceden ısıtılmış 210 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirin. Fırının ısısını 180 dereceye indirip 20-25 dakika kadar pişirmeye devam edin.

Menemen için tereyağı ve sıvıyağ karışımında soğanları şeffaflaşana kadar kavurun. Doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu çekene kadar kavurun. Tuzu ve baharatını ekleyin. Hafif çırpılmış yumurtaları ekleyin. Tavanın kapağını kapatın. Yumurtalar pişince hemen çiçek ekmeğin ortasına dökün. Sıcak sıcak servis yapın.

