



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ EKMEK

www.vzug.com

Meyve karışımı:

200 g kayısı, kurutulmuş
100 g hurma, kurutulmuş, çekirdeksiz
100 g incir, kurutulmuş
100 g muz, kurutulmuş
100 g çekirdeksiz kuru üzüm

Hamuru için:

260 g yarı esmer un
240 g tam buğday unu
4 dl su
15 g tuz
20 g şeker
½ küp maya
50 g tereyağı, küp halinde

Meyve karışımı için kayısı ve hurmaları ikiye bölün, erikleri dörde bölün ve kurutulmuş muzları 2 ila 3 cm uzunluğunda parçalara kesin. Tüm meyveleri birlikte bir kaptaki karıştırın ve kenara koyun.

Un, su, tuz, şeker ve mayayı 1 dakika boyunca karıştırın. Soğuk tereyağını ekleyin ve düşük kademede 8 dakika daha yoğurun. Ardından hamuru hızlı kademede 4 dakika yoğurun. Son olarak meyve karışımını yavaş kademede yoğurun (yaklaşık 2 dakika). Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabin içinde hamurun oda sıcaklığında yakl. 1½ saat kabarmasını bekleyin.

Hamuru iki eşit parçaya bölün, boyuna somunlar olarak biçimlendirin ve yağlanmış kek kalıbına (20 cm) koyun.

Meyve ekmeklerinin üstünü nemli bir bezle örtün, bir kez daha 25 dakika kabarmasını bekleyin.

Kalibi ısıtılmamış fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin ve pişirin.

Not: 20 ila 30 g fındık veya ceviz ekleyerek aroma mükemmel bir hale getirilebilir. Kurutulmuş meyveler aynı miktarda diğer kurutulmuş meyvelerle değiştirilebilir.

