



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ HAMBURGER EKMEKLERİ

2,5 su bardağı buğday unu (300 gr)
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
30 gr tereyağı
1 su bardağı su (200 ml)

Unu, tuzu, şekeri ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Oda ısısında beklettiğiniz yumurta sarısını, yumuşak tereyağını ve suyu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru kapaklı bir kaba aktarın. Kapağını kapatıp iki misli kabarıncaya kadar, yaklaşık 1,5 saat bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamuru 10 eşit bezeye ayırın. Her bezeyi, sıvı yağa batırdığınız ellerinizle çok fazla yoğurmadan yuvarlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımı ile su sürün. Hamurların üzerini nemli bir bezle örtün ve hamurları 1 saat daha oda ısısında bekletin.

Son bekletme süreci bittiğinde üzerleri kuruduysa tekrar fırça yardımı ile hafif su sürün. 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin.

Fırından alın, isteğe göre enine ikiye kesip tek göz yumurta, dilimlenmiş domates ve peynirle sandviç hazırlayıp sunumunu yapabilirsiniz.

