



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ SOMUNLAR

15 gr yağ
3 su bardağı beyaz un
1 tepeleme tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı bal
3/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak süt
1/2 bardak su

Elle yapıyorsanız unu, tuzu, balı sanayağı ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve sütü karışıma ilave edip 10 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, tuzu, balı, yağı ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki suyu ve sütü karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurun.

Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

Hamuru 10 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmını bohça yapar gibi büzüp kapatın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

45 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmalarını sağlayın.

Ekmekleri fırına vermeden önce fırına dayanıklı küçük bir kaba 1/2 bardak kaynar su ilave edip fırının arka köşesine uygun bir yere yerleştirin.

Mayalanan somunların üzerine azıcık un serpip önceden ısıtılmış 200° C fırında yaklaşık 25 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.

