



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜSLİLİ EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı süt

4 - 4,5 su bardağı un

0,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

Üzeri için:

1 yemek kaşığı su

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, süt, yumurta ve margarini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Süre sonunda mayalanan hamura 1 su bardağı meyveli müsliyi ekleyin ve yoğurun. Hamuru yuvarlayıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. Üzerine su sürüp meyveli müsli serpin ve 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamurun üzerini keskin bıçak ile 3-4 yerinden 1 cm derinliğinde kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.

