



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ EKMEK

www.miele.com.tr

1000 gr. Buğday unu
1 Küp Maya (42 gr.)
600 ml Süt, ılık
3 çay kaşığı Tuz
180 gr. Tereyağı
1 Yumurta sarısı
1 yemek kaşığı Kahve kreması

Mayayı ılık sütün içinde karıştırarak çözün.

Un, tuz ve tereyağı ile yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve fırında oda sıcaklığı derecesini seçerek 60 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru hafifçe yoğurun ve iki adet yaklaşık 80 cm uzunluğunda iki rulo yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamurları yanyana getirin ve saç örgüsü gibi örün.

Örgü şeklindeki hamuru fırın tepsisinin üzerine veya delikli gürme-tepsisi üzerine yerleştiriniz ve oda sıcaklığında 30 dakika daha kabarmaya bırakın. Fırını kabarma süresinin bitimine 10 dakika kala ısıtın.

Yumurtanın sarısı-kahve kreması karışımını bir fırça ile hamurun üstüne sürün ve kızarıncaya kadar fırında pişirin.