



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU EKMEK

Anadolujet Magazin

Hamuru için:

520 gr ekmeklik un

300 ml süt

10 gr kuru maya

1 yumurta

100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

2 yemek kaşığı keten tohumu

1 tatlı kaşığı tuz

Ayrıca:

12 yaprak pazı (orta damarı alınmış)

1 demet maydanoz (kıyılmış)

Yarım demet dereotu (kıyılmış)

zeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı krema

Yarım bardak parmesan peyniri (rendelenmiş)

Hamur için tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. Üç katı hacme gelene kadar mayalandırın. Daha sonra hamuru tezgâha alıp kısa bir süre yoğurun ve altı eşit parçaya bölüp yuvarlayın. Her bir hamurun altını üstünü unlayıp oklavayla dikdörtgen olacak şekilde inceltin. İçine ikişer pazı yaprağı ve bir tutam yeşillik koyarak içe doğru sarın. Elde ettiğiniz altı adet şeridi örerek hamura şekil verin. Fırın tepsisine alıp üzerini örterek bir saat mayalandırın.

Yumurta sarısı ve kremayı çırpın. Mayalanan hamurun üzerine fırçayla (zellikle birleşme yerlerine bol miktarda) sürün. Parmesan peynirini serpip önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirdikten sonra tel ızgarada soğutun.

