



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU EKMEK

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

Hamuru için:

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık su

4 su bardağı un

100 gram oda sıcaklığında tereyağı

Tuz

İçi için:

5'er dal taze fesleğen ve kekik

2 dal biberiye

Tuz

Kuru maya, toz şeker ve yarım su bardağı ılık suyu bir kaba alıp, 5 dakika dinlendirin. 2 su bardağı unu yoğurma kabına alıp, ortasını havuz gibi açın. İçine 50 gram tereyağı, maya ve tuz ekleyip yoğurun. Kalan 2 su bardağı unu ve kalan ılık suyu ilave edip, ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerini örtüp, hamur iki katı büyüklüğe erişene dek 1 saat dinlendirin. Hamuru iki eşit bezeye ayırıp, her birini yarım santim kalınlığında ve yuvarlak şekilde açın. Üzerlerine kalan 50 gram tereyağını sürün.

Ayrı bir yerde kıyılmış fesleğen, kekik, biberiye ve tuzu karıştırın. Otlu karışımı hamurların üzerine serpiştirerek pay edin. Her birini rulo şeklinde sarıp, uçlarını birleştirin. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisin yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarıp kabarana dek yaklaşık 40 dakika pişirin.

Not Ekmek pişerken kabuğunun sertleşmemesi için fırının içine su dolu bir kase yerleştirin. Hamuru hazırlarken kullanılan unun markasına göre, verilen ölçülere ek olarak biraz daha un veya su eklemek durumunda kalabilirsiniz.

