PANCARLI EKMEK

Malzemeler:
Hamuru için:
2.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı toz maya
2 çay kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı margarin
2 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
200 gram kırmızı pancar
3-4 adet yeşil soğan

Hazırlanışı:
Sütü ısıtıp maya ve toz şekeri ilave ederek eriyinceye kadar karıştırın. Kabarması için 10 dakika ılık ortamda bekletin. Margarini eritip soğutun. Pancarları ve soğanları ayıklayıp yıkayın. Pancarları rendeleyin. Soğanları ince ince kıyın. Unu hamur kabına koyup ortasını havuz gibi açın. Mayalı süt, margarin tuz, pancar rendesi ve kıyılmış soğanları ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Top gibi yuvarlayıp üzerine sıvı yağ sürün. Üzerine nemli bez örtüp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru tekrar yoğurup yuvarlayın. Fırın kalıbını yağlayıp unlayın. Hamuru tepsiye yerleştirip 20 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 45 dakika pişirin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41783 • adı:Pancarlı Ekmek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:12.05.2024 - 22:35