



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU VE DOMATESLİ EKMEK

475 gram beyaz ekmek unu
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 + 1/4 tatlı kaşığı instant kuru maya
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı pesto sos
275 ml. su
75 gram güneşte kurutulmuş domates (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

1. Un, tuz, pudra şekeri ve mayayı geniş bir kapta karıştırın. Zeytinyağı ve pesto sosu ekleyin. Yavaş yavaş ılık su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın.
2. Hamur esnek ve pürüzsüz bir hale gelene kadar hafif unlanmış bir yüzeyde 5 dakika iyice yoğurun. 1 çorba kaşığı dolmalık fıstığı daha sonra kullanmak üzere ayırın. Kurutulmuş domatesleri ve dolmalık fıstıkları hamura ekleyin. Hamuru derin, bir kaseye alıp üzerini yağlanmış streç film ile kaplayın. Hamur iki katına çıkana kadar 1 saat ılık bir yerde bekletin.
3. Kabaran hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye alıp iyice yoğurun. 18 cm derinliğinde kare şeklinde bir kaba veya 1 kg.'lık ekmek kalıbına yerleştirin.
4. Üzerini tekrar streç film ile kaplayıp kabarması için 30 dakika ılık bir yerde bekletin.
5. Hamurun üzerinden streç filmi çıkartıp 1 çorba kaşığı su ile karıştırılmış yumurta sarısı sürün. Geri kalan dolmalık fıstıkları üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 - 35 dakika ekmek iyice kabarıp, parmak ucuyla vurulunca boş bir ses çıkartana kadar pişirin. Fırına koyduktan sonra 15 dakika sonra kontrol edin ve üstü yanıyor ise alüminyum folyo kaplayın.
6. Kalıbı fırından çıkartın. Bıçak yardımı ile ekmeğin kenarlarını kalıptan kurtarın. Soğuması için fırın telinin üzerinde bekletin.

