



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PESTOLU EBRULİ EKMEK

140 ml / 5/8 su bardağı süt
150 ml / 2/3 su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
4 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 tatlı kaşığı i instant maya
7 yemek kaşığı pesto sosu

Ekmeğin hamurunu hazırlamaya başlamadan yarım saat önce sütü buzdolabından çıkartıp oda sıcaklığına getirin. Suyu, sanayağını ve sütü ekmeğin kabına boşaltın.

Üzerini tamamen kaplayacak biçimde unu serpin. Şekeri ve tuzu karşılıklı köşelere dökün. Ortasını hafifçe açarak mayayı dökün.

Makinenizi hamur moduna getirin. (pişirmeyecek sadece hamuru hazırlayacak). Bu arada baton kek kalıbınızı yağlayın. Hamuru hazırlayınca kalıptan çıkarın. Hafifçe üzerine bastırıp 2cm kalınlığında bir dikdörtgen elde edecek şekilde açın. (Eğer açmakta zorlanırsanız üzerini streçleyip birkaç dakika bekletin.)

Pesto sosunu hamurun üzerine kenarlarda 1cm boşluk bırakacak şekilde yayın ve hamuru uzun kenarından sarın. Kenarları altına katlayıp kek kalıbınıza yerleştirin. Üzerini yağladığınız bir streçle kapatıp sıcak bir yerde hamur iki katına çıkana kadar bekletin. (~45dak)

Fırını 220C'ye getirin. Streçi çıkartıp hamurun üzerini yağlayın. Keskin bir bıçakla vev kesikler yapın. Diğer kenardan da kesikler yaparak baklava şekli elde edin. Üzerine varsa deniz tuzu serpin. 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.