



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BURGU EKMEK

Oktay Usta

Alebildiğince ılık su
Bir çorba kaşığı tereyağı
Bir tatlı kaşığı tuz
Bir çorba kaşığı toz şeker
Bir su bardağı süt
Yüz gram mihaliç peyniri
Dört su bardağı un
Bir paket yaş maya
Üstünü hazırlamak için;
Yumurta sarısı
süt
şeker
sıvıyağ

Unumuzun üstüne tuzumuzu, mayamızı, şekerimizi, sütü ve tereyağını da ekledikten sonra azar azar su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Hamurumuzu el yardımı ile biraz büyütüp ortasına rendelenmiş mihaliç peynirini koyup kenarlarını üstüne kapatıp rulo yapıyoruz. Rulonun tam ortasına bıçakla çentik atıp elimizle çevirerek ekmeği burma haline getiriyoruz. Daha sonra fırına koyacağımız fırın kabına alıp mayalanmaya bırakıyoruz. Üstünün daha iyi kızması için yumurta sarısını, sıvıyağımızın ve de sütümüzün karışımını fırçayla ekmeğimizin üzerine sürüyoruz. Mümkünse bu şekilde minimum 120 dakika mayalandıktan sonra önceden ısıtılmış yüzseksen derecelik fırında içini çekip iyice kızarana kadar pişiriyoruz.