



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ EKMEK

2 bardak beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı ince deniz tuzu
1 bardak pişmiş soğutulmuş pirinç
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Un, maya, şeker ve tuzu karıştırın.

Pirinci ve 280 ml yağ ile 1 fincan ılık suyu karıştırın. Daha sonrada kuru malzemelerle karıştırın.

Hamuru hafifçe yağlanmış bir yüzeyde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar yoğurun.

Hamuru streçle kaplayıp 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Hamuru yağ sosuna koyun. 90 ° çevirin ve diğer tarafa sıkıca yuvarlayın, ardından uçları altından tutun ve hamuru yağlanmış bir somun kabına aktarın ve ek yerini altında tutun.

Kalibin ağzını kapatın ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Bu arada, fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

35-40 dakika veya altına dokunduğunuzda ekmek sesi duyuluncaya kadar pişirin.

Ekmeği bir tel rafa aktarın ve dilimlemeden önce soğumaya bırakın.

