



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSKA

Nedim Atilla

(Tatlı Maya Ekmeği)

MAYA İÇİN:

1 paket kuru maya (biraz eksik)

1/2 bardak ılık su (soğuk suya yakın)

1 çay kaşığı şeker

1/2 çay kaşığı tuz

1,5 çorba kaşığı un

HAMUR İÇİN:

1 bardak şeker

1 bardak ılık su

1/2 bardak ılık suyun aldığı kadar un (750 gr kadar)

Susam

YAPILIŞI:

Kuru maya, su, şeker, tuz ve unu çukur bir kaba koyun. Tüm malzemeleri yoğun bir karışım oluncaya kadar elle bastırarak ezin. Bu karışımı çukur tabak ile beraber büyük bir kabın içine yerleştirin. 15 dakika kadar kabarmasını bekleyin. (Kabarma esnasında köpük köpük olup kabın içine taşabi-lir.) Şeker, ılık su, yağ ve elde edilen yoğun karışımın üzerine unu ilave edin. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Tezgâhın üzerine biraz susam döküp hamuru susama bulayın ve yuvarlak bir şekil verin. Bu hamuru pasta kalıbına yerleştirin. Üzerine yumurta sürüp, bıçakla ince çizikler yapın. İstenirse hamurun üzerine beyazlatılmış badem konabilir. Bu şekilde hamuru kabarıncaya kadar üzeri örtülü olarak bekletin. (Hamurun iyice kabarması için yaz ayları hariç diğer zamanlarda üzeri kaim bir örtü ile kapanıp sıcak tutulmalıdır.) Hamuru, kabardıktan sonra fırında 200 derecede 25-30 dakika pişirin. Hamurun kabardığını anlamak için, hamurdan bir parça koparm ve 1/2 bardak suyun içine atın. Hamur suyun dibinden yüzüne çıkarsa kabarmış demektir.

Not: Roska genellikle peynir ve tarama ile ikram edilir. Genellikle bayram sofralarında, gelin banyosu törenlerinde, on üç yaş töreninin sabah kahvaltılarında mutlaka yer alan tatlı ekmektir.