



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUŞEYMLİ VE BALLI EKMEK

475 gram beyaz ekme  unu
50 gram ruşeym
1 tatlı kaşığı tuz
2  orba kaşığı tereyağı
1 + 1/4 tatlı kaşığı instant kuru maya
2 tatlı kaşığı süzme bal
275 ml. su
1 adet yumurta sarısı ( zerine sürmek için)
2  orba kaşığı susam

1. Un, ruşeym ve tuzu büyük bir kaseye koyun. Tereyağını ekleyip k  k ekme  kırıntılı haline gelinceye kadar parmak u larımla ufalayın. Mayayı ve balı ekleyin. Yavaş yavaş ılık su ekleyip yumuşak bir hamur yapın.
2. Hamur esnek ve pürüzsüz bir hale gelene kadar hafifçe unlanmış tezgahta 5 dakika yoğurun. Hamuru tekrar kaseye alıp yağılanmış streç film ile üzerini kapatın ve iki katına çıkana kadar 1 saat ılık bir yerde bekletin.
3. Hamuru hafifçe unlanmış y zeyeye alın ve iyice yoğurun. Kabaca 23 cm boyunda oval bir Őekil verin ve sonra yağılanmış fırın tepsisine alın.  zerine 2.5 cm arayla keskin bir bıçak yardımıyla yarıklar a ın.
4. Üstünü yağılanmış streç film ile kapatıp bir buçuk katına çıkana kadar 30 dakika bekletin.
5.  zerine 1  orba kaşığı su ile karıştırılmış yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Tekrar  zerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. 15-20 dakika daha üzeri iyice kızarana ve parmak u larımla vurunca boş bir ses çıkana kadar pişirin. 10. dakikada kontrol edin ve üstü fazla kızarıyorsa alüminyum folyo ile kaplayın.
6. Kalıbı fırından çıkartın. Bıçak yardımı ile ekmeği kalıbın kenarlarından kurtarın. Soğuması için fırın telinin üzerinde bekletin.



© lezzetler.com tarif no:109459 • adı:Ruşeymli ve Ballı Ekmek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 06:07