



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI EKMEK

2 su bardağından 1 çorba kaşığı eksik un
1 tutam tuz
50 gram margarin
1 su bardağı küp şeklinde kesilmiş salam
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
5 çorba kaşığı süt

Unu, kuru ve temiz bir zemine eleyin. Tuzu ilave edin. Margarin veya tereyağını, küçük küpler halinde keserek una ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla margarin ve unu karıştırın. Diğer tarafta salamı iri zar şeklinde doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Karışıma ekleyin. Salam ve peynirler hamura karıştıktan sonra 5 çorba kaşığı süt ilave edip; yoğurun. Hamuru elinizde şekillendirip, 20 cm. çapında yuvarlak bir somun haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bıçakla derince bir artı çizin. Daha sonra artının üzerinden bir çapraz çizin. 220 dereceye ayarlanmış, önceden ısıtılmış ırında 20 dakika pişirin. Çıkarmanıza yakın hamura bir bıçak batırarak pişip, pişmediğini kontrol edin. Fırından çıkardıktan sonra nemli bir bezin altında 5 dakika bekletin.

