



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

3 yemek kaşığı ılık su

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık su

Sürmek için:

1 yemek kaşığı süt

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Sos için:

0,5 demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

1 - 2 diş sarımsak

2 - 3 tutam tuz

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine 3 yemek kaşığı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

2 su bardağı unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz mayayı, tuz, toz şeker ve ılık suyu ekleyin. Kaşık ile iyice karıştırarak gevşek bir hamur haline getirin. Üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Ayırdığınız yarım su bardağı unu azar azar ekleyerek ve hamur spatulası ile kenarlardan alıp üzerine doğru katlayarak hamura yedirin. Eliniz ile 30x30 cm boyutlarında açın. Hamuru sıkıca rulo şeklinde sararak ekmek şekline getirin ve fırın tepsisine alın. Süt ve zeytinyağını karıştırıp fırça ile hamurun üzerine sürün. Üzerine keskin bir bıçak ile 0,5 cm derinliğinde 4-5 adet yatay çizik atın. İkinci bir tepsi ile kapatın, 20-25 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Maydanozun sadece yaprak kısımlarını ayıklayın, yıkayın ve kurulayın. Mutfak robotuna alın. Üzerine zeytinyağı, sarımsak ve tuzu ilave edip sos kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Ekmeği enlemesine ortadan ikiye kesip iç kısımları üste gelecek şekilde fırın tepsisine koyun. Sosu her iki ekmek diliminin üzerine eşit yayın, kaşar peyniri rendesinin yarısını serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp üzerlerine kalan kaşar peyniri rendesini serpin. Tekrar fırına koyun ve 10 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarıp dilimleyin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:169378 • adı:Sarımsaklı Ekmek • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:18