



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK

4 su bardağı un,
1,5 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı margarin,
30 gram yaş maya,
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi,
2 çay kaşığı sarımsak tozu,
1 çay kaşığı tuz.
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı,
çörekotu

Sütü, geniş bir tencerede ısıtın. Mayayı küçük parçalar halinde süte ilave edin. 10 dakika bekletin. Unu, kuru bir kaba eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın. 2 çorba kaşığı margarini erittikten sonra unun üzerine ilave edin. Mayayı erittiğiniz süte ekleyin. Tuzu, sarımsak tozunu ve kaşar peyniri rendesini de katın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Ilık bir yerde üzeri örtülü bir şekilde yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Daha sonra hamurdan küçük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Somunların üzerine çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kızarana dek pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 17.05.2020