



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI KAŞARLI JAPON EKMEĞİ

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

500 gram un  
10 gram instant maya  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı (ekmeği yağlamak için)  
Sarımsaklı kaşarlı karışım için:  
100 gram tereyağı (eritilmiş)  
3 diş sarımsak (ezilmiş)  
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

Unu geniş bir kaba eleyin.

Ortasında bir çukur açın ve içine şeker, tuz, maya, süt ve ılık suyu ekleyin.

Karıştırmaya başlayın. Karışım iyice homojenleşene kadar yoğurun.

Hamur kıvamını alana kadar azar azar un ekleyebilirsiniz.

Hamurun üzerine zeytinyağını ekleyin ve yoğurmaya devam edin.

Hamurun yumuşak ve pürüzsüz olması gerekiyor.

Hamuru bir kaba alın, üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Tereyağını eritin, üzerine ezilmiş sarımsağı ekleyin ve karıştırın.

Karışıma tuz ve karabiberi de ilave ederek iyice karıştırın.

Son olarak rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin ve karışımı kenara alın.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve hava kabarcıklarını çıkartın.

Hamuru ikiye ayırarak her iki parçasını yuvarlak şekilde açın.

Hamurun üst kısmına hazırladığınız sarımsaklı kaşarlı karışımın yarısını sürün.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve hamurun iki kenarını ortada birleştirerek rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız ruloyu yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine tereyağı sürün ve fırın poşetinin içinde 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Hamurun üzeri altın rengi olana kadar, yaklaşık 25-30 dakika boyunca pişirin.

Ekmeğin dışı çıtır, içi ise yumuşak olmalı.

Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika soğumaya bırakın.

Fırından çıkan ekmeği dilimleyin ve sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182229 • adı:Sarımsaklı Kaşarlı Japon Ekmeği • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:30