



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ EKMEK

100 Gr Sana Hamurışı
2 Bardak sut
1 Paket maya
1 Aldığı kadar tuz
1 Çay Bardağı toz seker
1 Aldığı kadar pudra şekeri
4 Bardak un

Toz mayayı bir kabin içindeki ilitan sıcakca suyun içine serpiştirerek eritin. İsterseniz 1 çay kasığı sekerde ilave edip 5 dakika kadar kabarmaya bırakın. Hamur yoguracağını kaba aktarip içine 3 su bardağı un, 2 su bardağı soguk su (normal oda ısısında, buzdolabından değil), yağ, 2 yemek kasığı seker ve 1 yemek kasığı tuzu ilave edip tahta kasıkla veya stand mikseri ile yapıyorsanız mikserinizle 1 dakika kadar karıştırın. Her seferinde 1/2 su bardağı un ekleyerek elinize yapışmayacak fakat hala yeterince yumuşak bir hamur olana dek karıstırmaya devam edin. Hamuru hafif unlu tezgahda yaklaşık 10 dakika kadar pürüzsüz ve elastik olana kadar yogurun. Hamuru hafif yağlanmış genişce bir kaba koyup üstünü plastik wrap (strecfilm) ile kaplayın kurumaması için ve buzdolabında enaz 5 saat veya 12 saate kadar dinlenmeye bırakın. Daha sonra dışarı çıkarıp oda ısısında kabarıp iki katına çıkana kadar (yaklaşık 6 saat) mayalanmaya bırakın. Hamuru ikiye ayırın. Her birine uzun ekmek şekli verip yağlanmış veya mısır unu serpilmiş tepsinize yerleştirin ve tekrar kabarmaya bırakın 45 dakika ile 1 saat arasında. Bu sırada ekmekleri fırına koymadan 15-20 dakika önce fırınınızı 225C (450F) dereceye getirip ısıtın. Fırının alt katına ısıya dayanıklı ufak bir tepsi veya kabin içine yeterince kaynamış su koyup yerleştirin. Bu sayede ekmekler pişerken nemli ortamla birlikte ekmeklerin kabuğunun citir citir olmasını sağlayacaksınız. Kabarmış ekmeklere keskin tırtıklı bir bıçakla caprazlamasına orta derinlikte çizikler atın ve fırına yerleştirin. 10 dakika sonra fırın ısısını 175C (350F) dereceye düşürüp ekmekleriniz iyice kızarana ve tabanına vurdugunuzda tok bir ses gelene kadar yaklaşık 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Tepsiden varsa tel ızgaraya alıp ilinmesi için bırakın. Yaklaşık 20-25 dakika sonra biraz ilininca ekmeginiz taze olarak kesilip yenmeye hazırdır.