



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ EKMEĞİ

12 KİŞİLİK MALZEMESİ

50 gram taze maya

125 gram yağ

2 yumurta

2 çay kaşığı şeker

1 çırpılmış yumurta

1/2 desilitre ılık su

1+1/2 desilitre soğuk su

1+1/2 çaykaşığı tuz

8-9 desilitre un

HARÇ İÇİN MALZEME:

75 gram ciğer ezmesi

100 gram haşlanmış dana jambon

100 gram mantar

2 soğan

3 salatalık

12-15 yeşil zeytin

2 yemekkaşığı krema

100 gram konserve ançuez

80 gr dilinlenmiş salam

1+1/2 desilitre kıyılmış maydonoz

1 büyük dış sarımsak

1 çaykaşığı kırmızıbiber

1 çaykaşığı karabiber

3 katı yumurta

75 gram yağ

EKMEĞİN HAZIRLANIŞI:

Mayayı ılık suda eritin. Yağı eritip soğuk suyu üzerine ekleyin. Karışımı mayanın üstüne dökün. Yavaş yavaş yumurtaları, tuzu, şekeri ve unun 2/3'ünü dökün. Hamuru yoğurun bu arada gerekirse geri kalan unu ekleyin.

Hamurun üzerini örtüp 35 dakika sıcak bir yerde dinlendirin. İyice yoğurup 8/10'unu somun haline getirin.

Somunu yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına yerleştirin. Geri kalan hamuru top biçimine getirin. Büyük somunun tepesinde bir delik açıp küçük topu bunun içine yerleştirin. Ekmeğin üzerine çırpılmış yumurta sürün ve 15 dakika kabarması için bekleyin. Önceden 200 derece ısıttığınız fırının altına yerleştirip pişirin.

HARCININ HAZIRLANIŞI:

Küçük ekmeği ortadan kesin. Üstünü bozmadan içini çıkarın. Çıkarılan ekmeği ufalayıp krema, ezme ve ançuezele karıştırın, jambonu, salamı, mantarı ve en son maydonozu ekleyin. Karışımın tadına bakıp yağı, salatalığı, yumurtayı ve zeytinleri ekleyin. Ekmeğin içini bu karışımla doldurun.