



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAM EKMEĞİ

15 gr taze (yaş) maya
1 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı şeker
3 çorba kaşığı ılık su
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı zerdeçal
1+1/4 su bardağı süt (ılık)
3 çorba kaşığı susam
Kaplama:
1 yumurta (1 çorba kaşığı sütle hafifçe çırpılmış)

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 çay kaşığı şekeri çatalla mayaya karıştırmız. Suyu ekleyip, suyla mayayı krema haline gelene kadar eziniz. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, kabarana kadar bekletiniz. Un, tuz, zerdeçal ve kalan 1 çorba kaşığı şekeri, ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukurlaştırarak maya karışımını ve sütü ekleyiniz. Üstüne 1 çorba kaşığı susam ekiniz. Parmaklarınızla ya da spatulayla unlu karışımı yavaş yavaş, ortadan başlayarak sıvıya yediriniz. Bütün un yedirilene ve hamur kaseyin kenarlarından ayrılmaya başlayınca kadar karıştırınız.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika, esnek ve pürüzsüz oluncaya kadar yoğurunuz.

Büyük kaseyi suyla çalkalayıp, iyice kuruladıktan sonra hafifçe yağlayınız. Hamuru yuvarlayıp kaseye yerleştiriniz. Temiz ve nemli bir bezle kaseyi örtüp, ılık ve esintisiz bir yerde 1,5 saat, hamur iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, 4 dakika yoğurduktan sonra 8 parçaya ayırarak, parçalara ellerinizle 2,5 cm kalınlığında, 12,5 santim uzunluğunda bir biçim veriniz. Hamur parçalarını büyük bir tepsiye, iyice aralıklı olarak yerleştirip, sıcak bir yerde 30 dakika, hamur kabarana kadar bekletiniz.

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.

Pasta fırçasıyla ekmeklerin her yanına yumurta-süt karışımını sürüp, üstlerine susam serpiniz.

Tepsiyi fırına sürüp 20-25 dakika, ekmekler iyice kabarıp kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alınız. Ekmekleri tersyüz edip, altlarına parmağınızın tersiyle vurunuz. Ekmekler içi boşmuş gibi ses veriyorsa pişmişlerdir. (Boş ses vermiyorsa, tersyüz ederek yeniden fırına sürüp, 5 dakika daha pişiriniz.) Ekmekleri tepside tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğumalarını bekledikten sonra servis ediniz.