



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KÖY EKMEKLERİ

Ekmek Hamuru için:

5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)

1 ½ Su Bardağı Süt (300ml)

4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

2 Su Bardağı Süt (Oda Sıcaklığında) (350-400ml)

2 Çay Kaşığı Toz Şeker

3 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1 Yumurta

2-3 Yemek Kaşığı Süt

1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, tuz ve toz şekeri ekleyip harmanlayın.

Ortasını çukurlaştırıp sütü azar azar ilave edip, sert bir hamur elde edin.

Çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta 10-12 dakika iyice yoğurun.

Elde ettiğiniz ekmek hamurunu temiz bir kaba alıp, üzerini örtün; mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.

Mayalanan hamura yumruk veya dirseğiniz ile bastırarak hafifletin. Çok hafif yoğurup tekrar üzerini örtün. Tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.

Dikdörtgen bir kek kalıbı veya ekmek kalıbını ayçiçek yağı ile çok hafif yağlayın.

Fırınınızı önceden ayarlayıp 200°C ısıtın.

Tekrar mayalanmış hamuru hafifletip çok kısa yoğurun, S şeklini verip kalıba yerleştirin.

Tekrar mayalanıp kalıbın yüksekliğini aşınca, fırça yardımıyla yumurta ve süt karışımını üzerine sürün ve tarçın serpiştirin.

Önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika üstü kızarıncaya ve kabuklanıncaya kadar takip ederek pişirin.

