



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ EKMEK (KULA MANİSA)

360 ml ılık su
1 ay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
625 gram un
2 ay kaşığı instant maya
1 ay bardaęı tahin

Unu, tuzu, tarhununu ve mayayı karıştırın. Unun ortasını açıp yumurta, şeker ve sana margarini ekleyin. Hamuru, arada ihtiyaa göre ekleyerek yoğurun. Yoęurduęunuz hamura tahini ekleyerek yoğurmaya devam edin. Yoęurduęunuz hamuru yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdikten sonra hafifçe yoğurup yuvarlak şekil verin ve tepsiye alın. Sıcak bir yerde 20 dakika kadar bekletin. Fırını 250C'ye getirin. Ekmeęinizin zerine keskin bir bıçakla artı işareti atın. 10 dakika pişirip ısıyı 200C'ye getirin. Yaklaşık 25 dakika daha pişirip fırından çıkartın. Biraz ılınınca kesip (sıcakken kesince içi hamur oluyor) servis yapın.

