



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI EKMEK

<https://migros.com.tr>

360 gr. un
2 çorba kaşığı mısır nişastası
Tuz
1,5 çay kaşığı maya
55 gr. şeker
80 ml. süt
55 gr. tereyağı
60 ml. su
2 adet yumurta
1 paket vanilin
150 gr. esmer şeker
2 çorba kaşığı tarçın
1 çay kaşığı mısır nişastası
55 gr. tereyağı
85 gr. pudra şekeri
1/2 çay kaşığı vanilya özütü
1 lt. sıcak su

Hamur malzemesikarıştırılarak hamur hazırlanır, biraz dinlendirilir.
Hamur kare şeklinde açılarak şerit şerit kesilir üzerine eritilmiş tereyağı sürülür.
Ayrı bir kaptaki şeker ve tarçın karıştırılır. Hazırlanan hamur şeritlerinin üzerine serpilir.
Hamur şeritleri üst üste konarak karelere kesilir.
Altı yuvarlak baton bir keke kalıbı iyice yağlanır.
Hamur kareleri diklemesine bu kalıba dizilir.
Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

