



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAVADA KOLAY ÇİÇEK EKMEK

1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Maya
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2,5 su bardağı su
4-4,5 su bardağı un
1 çay kaşığı mahlep
Ekmeğin üzerine sürmek için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu ve susam
Muhlama için:
50 gr tereyağı
2 yemek kaşığı dolusu mısır unu
1,5 su bardağı sıcak su
250 gr kolot peyniri

Karıştırma kabına unu, suyu, Pakmaya Instant Maya'yı, mahlebi ve zeytinyağını ekleyin. Karıştırın.
Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Mandalina kadar parçalar koparıp yağlanmış tavaya biraz aralıklı olarak çiçek şeklinde yerleştirin. Ortasının boş olması için ısıya dayanıklı bir kaseyi tam ortaya yerleştirin.

Hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu ve susam serpin.

Üzerini kapatıp ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın.

180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından alın, isteğe göre ortasına muhlama dökün.

Muhlama için:

Muhlama için tereyağının yarısını eritip unu kavurun.

Yavaş yavaş kaynar su ilave ederek ve sürekli karıştırarak unu iyice inceltin.

Muhallebi kıvamına gelince irice rendelenmiş kolot peynirini ve kalan tereyağını ilave edin. Peynir iyice eriyip malzeme ile bütünleşene kadar karıştırın.

Ocaktan alın.

Ekmeği fırından alın ve ortasındaki ısıya dayanıklı kaseyi çıkarın. Bu boşluğa sıcak muhlamayı dökün ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138621 • adı:Tavada Kolay Çiçek Ekmek • gönderen:seramik tava • indirme tarihi:19.09.2024 - 21:24