



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UĞUR BÖCEĞİ EKMEĞİ

500 gram un
1 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
- Çeyrek su bardağı sıvı yağ
1 paket maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çeyrek çay kaşığı tuz
1.5 su bardağı su ve süt karışımı (ılık olacak)
1 yemek kaşığı tereyağı

Küçük bir kaseye mayayı koyun. Üzerine şeker ve biraz ılık süt ekleyin. Ardından diğer malzemeleri de ekleyin. Süt, su, tereyağı karışımı verilen yukarıda verilen miktardan az veya çok olabilir. Yumuşak bir hamur elde etmenize yetecek miktar, sizin için doğru miktardır. Eğer tatlı bir ekmek istiyorsanız, şeker oranını arttırabilirsiniz. Hamuru yaptıktan sonra, bir saat kadar, mayalanması için bırakın. Ardından un serptiğiniz bir yüzeyde, hamurun büyük bir kısmıyla büyükçe bir top oluşturun. Yerleştirdikten sonra, kanatları yapmak için ortasına bir yarık oluşturun. Uğur böceğinin kafasını yapmak için ise, daha ufak bir top kullanın. Hamur toplarını resimdeki gibi yerleştirin. Gözleri için de iki ufak hamur parçası, benekler için ise çörek otu kullanabilirsiniz. Önceden ısıttığınız 190 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. (Biraz daha fazla pişirmeniz gerekebilir.)