



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SALKIMI EKMEK

350 gr su
15 gr yaş maya
600 gr ekmeklik un
50 gr yağ
10 gr tuz
8 adet kiraz domates
1 tatlı kaşığı kakao
25 gr pazı yaprağı
35 gr un
2 adet yumurta sarısı
1 bardak Süt
1 çimdik Tuz
1 avuç fesleğen yaprakları

Su, maya, unu eleyerek yoğurun. Tuz ve yağ ilave edip 3,5 dakika yoğurun. Derin bir kaba alıp üzerini streç filmle örterek 1-1,5 saat mayalanmaya bırakın. Ayrı bir yoğurma kabına 130 gr. hamuru alın ve kakaoyla yoğurun. Yeşil yapraklar için 35 gr. hamur ve 25 gr pazı yaprağını ekleyin yoğurun. Kahverengi hamur ile üzümün sapını, yeşil hamur ile yaprakları şekillendirin. Üzümler için beyaz hamurdan küçük parçalar kopartıp elinizle açın ve ortalarına birer küçük kiraz domates ve fesleğen yaprağı koyarak kapatın. Hepsini üzüm salkımı oluşturacak şekilde dizin. Yumurta sarılarını 2 tatlı kaşığı süt ve çok az tuz ile çırpın. Fırça yardımıyla ekmeğin üzerine sürün. 180°C önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.