



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ EKMEK

Malzemeler: 70 gram un, 2 adet yumurta, 2 gram maya, 1 tatlı kaşığı tozşeker, mayayı ıslatacak kadar süt, 25 gram tereyağı, 2 çorba kaşığı kuru üzüm, 50 gram şeker ve 1 tutam tuz.

Hazırlanışı: Sütü ılıtın ve mayayı ıslatın. 1 tatlı kaşığı un ilave edin ve karıştırarak çok sıvı olmayan bir hamur elde edip, kabarması için 10 dakika kadar dinlendirin. Çukur bir kâseye un, 1 adet yumurta, tuz, şeker ve hazırladığınız maya hamurunu koyup, 5 dakika kadar yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Tereyağını, tahta kaşık ile ezerek yumuşatın. Kuru üzümleri ve yumuşatılmış tereyağını hamura ilave edip, hamuru defalarca katlayarak, tereyağlı malzemenin hamura karışmasını sağlayın. Hamuru, yuvarlayarak çukur kâseye koyun ve ılık bir yerde en az 45 dakika bekletin. Bir merdane ile hamuru açıp, 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlayarak top gibi yapıp, fırın tepsisine yerleştirin. Kabarması için, 30 dakika daha ılık bir yerde bekletin. İkinci yumurtayı çırpın ve küçük hamurların üstüne sürün. Hamurları yan yana getirip, üzerine şeker serpin. Orta dereceli fırında 10 dakika kadar pişirdikten sonra ılık servis yapın.