



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI EKMEK

www.vzug.com

Hamur:

450 g beyaz un

40 g şeker

½ işlenmemiş limon, Rendelenmiş kabuk

¾ g küp maya, ufalanmış

2 dl süt

40 g yumuşak tereyağı

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta sarısı, üstüne sürmek için

Vanilyalı krema:

3 yumurta sarısı

10 g mısır nişastası

2,5 dl tam yağlı krema

40 g şeker

1 vanilya çubuğu, kesilerek açılmış

Kayısı reçeli

Un, şeker, rendelenmiş limon kabuğu, ve mayayı karıştırın, süt, tereyağı, yumurta ve tuz ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde mayalı hamurun oda sıcaklığında bir saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Vanilya kreması için yumurta sarısı ve mısır nişastasını biraz kremayla karıştırın. Kalan kremayı şeker ve vanilya ile bir tavada kızartın. Vanilyayı yumurta sarısı karışımına ekleyin.

Kremayı tavaya dökün ve karıştırarak kaynatın. Vanilya kremasını bir kapta ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın.

3 Hamuru 60 gramlık toplar şeklinde porsiyonlara ayırın. Unlu tezgahın üzerinde üstü örtülü olarak 10 dakika bekletin. Hamur toplarını biraz unlanmış tezgah üzerinde uzun oval şekiller biçiminde açın. Vanilya kremasını oval hamurların üstüne sürün, dar kenarından itibaren rulo yapın. Ekmeği hamur ucu aşağıda bakar şekilde bir ya da iki pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun. Ekmeği bir makasla boyuna kesin, yumurta sarısı sürün. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Kayısı reçelini ısıtın ve süzgeçten geçirin.

Pişirme sonrasında vanilyalı ekmeği bir pasta ızgarasına koyun, halen sıcakken kayısı reçelini sürün.



© lezzetler.com tarif no:123176 • adi:Vanilyalı Ekmek • gönderen:Nur Han • indirme tarihi:19.04.2024 - 21:53