VETELANGD (İSVEÇ)

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

500 gram un
25 gram maya
40 gram şeker
250 ml oda sıcaklığında süt
1 tutam tuz
60 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Dilimlenmiş badem

Unu bir kaba eleyin ve ortasına bir çukur açın.
Mayayı bir çorba kaşığı şeker ve 4 çorba kaşığı süt ile karıştırın ardından bu karışımı unun ortasında açtığınız çukura dökün. Çok az miktarda unla karıştırarak küçük bir hamur elde edin ve kabın üstünü bir bezle örtün.
Küçük hamurdan kabarcıklar çıkmaya başladığında tuz, tereyağ, yumurta ve sütün yarısını ekleyin. Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra sütün geri kalanını da ekleyin. Oluşan hamurdan 1 çorba kaşığı ayırın ve yine hamurun üstünü kapatarak iki katı büyüyene kadar bekleyin.
Hamuru kısa bir süre daha yoğurun ardından 3 eşit parçaya ayırın. Parçaları 50 cm uzunluğunda olacak şekilde uzatın. 3 parçayı saç örgüsü görüntüsünde olacak şekilde birbirinin üzerine koyun. Ardından yağlanmış fırın tepsisinde 10-15 dakika daha bekletin.
Yumurta sarısını bir çorba kaşığı süt ile çırpın. Oluşan karışımı hamurun üzerini kaplayacak şekilde sürün ve ardından dilimlenmiş bademleri de ekleyin.
Fırını 200 C dereceye getirin ve 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra krema ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120562 • adı:Vetelangd (İsveç) • gönderen:yemek aşkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:25