



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YORTU EKMEĞİ

120 gr (8 çorba kaşığı)+ 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
30 gr taze (yaş) maya  
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker  
3+1/2 su bardağı ılık su  
1,5 kg (12+1/2 su bardağı) un  
1/2 kahve kaşığı karanfil (dövlümüş)  
1 tatlı kaşığı tuz  
60 gr (1/3 su bardağı) kuru kayısı (doğranmış)  
60 gr (1/3 su bardağı) kuru elma (doğranmış)  
300 gr (2 su bardağı) fındık (kabukları soyulup, bütün bırakılmış)  
180 gr (1 su bardağı) kuru üzüm  
120 gr (2/3 su bardağı) doğranmış meyve kabuğı şekerlemesi

1 tatlı kaşığı tereyağıla 3 tepsiyi hafifçe yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 çay kaşığı şekerini ekleyerek çatalla eziniz. ılık sudan 1/2 su bardağı ekleyip, şekerli mayayı kabartınız. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 15 - 20 dakika, mayalı karışım kabarıp köpükleninceye kadar bekletiniz.

Unun yarısını (6+1/4 su bardağı) büyük bir kaseye eleyip, karanfil ve tuzu katınız. Karışımın ortasında bir çukur açıp mayalı karışımı, kalan 120 gr (8 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı ve kalan 3 su bardağı ılık suyu içine boşaltınız. Parmaklarınızla unu yavaş yavaş sulu malzemeye karıştırıp, kaseyi 15 dakika bir kenarda bekletiniz. Kalan 6+1/4 su bardağı unu büyük bir kaseye koyup, kuru kayısı, elma, fındık, kuru üzüm ve meyve kabuğı şekerlemesini ekleyiniz. Ellerinizle unlu meyveleri mayalı karışıma katıp, hamuru unlanmış tezgaha çıkararak, pürütsüz ve esnek olana kadar iyice yoğurunuz.

Kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Ellerinizle hamuru top haline getirip kaseye koyunuz. Hamurun üstünü hafifçe unlayıp, temiz ve nemli bir bezle örterek, kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 1-1,5 saat, hamur 2 kat kabarana kadar bekletiniz.

Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha alıp, 2 dakika yoğurunuz. Keskin bir bıçakla hamuru 3 eşit parçaya kesip, her parçayı top haline getiriniz. Hamur toplarını yağladığınız tepsilere yerleştirip, üstlerini nemli bezle örterek sıcak bir yerde 30 - 40 dakika, 2 kat kabarana kadar bekletiniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220\* C) getirip, ısıtınız.

Hamurlar kabarınca tepsilere fırına sürüp, 15 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını biraz düşürüp (190°C), 30 dakika daha, ekmeklerin üstü kabuk bağlayıp nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, ekmeklerin altlarına parmaklarınızla vurunuz. Eğer davul gibi boş ses verirse pişmiş demektir. Boş ses vermezse fırının sıcaklığını biraz daha düşürüp (150°C), tepsilere yeniden fırına sürerek 5-10 dakika daha pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, ekmekleri ızgara üstünde soğuttuktan sonra, servis ediniz.