



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTERLİ VE SÜTLÜ EKMEK

500 gr buğday unu
150 ml ılık su
150 ml ılık süt
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
2 çay kaşığı tuz
50 gr eritilip ılınmış tereyağı
1 yemek kaşığı kuru zahter
¼ demet kıyılmış dereotu

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Eritilip ılınmış tereyağını ve ölçülü ılık su ile ılık sütü azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. El ile veya hamur yoğurma makinesi ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, yarım saat bekletin.

Hamur mayalanınca kıyılmış yeşillikleri ve kuru zahteri ilave edin ve bir daha yoğurun.

Hamuru üç eşit parçaya ayırın. Silindir şeklinde yuvarlayıp uzatın ve üç hamuru birden kullanarak örgü şeklinde tamamlayın. Her iki ucunu birleştirip yapıştırın ve yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında 45 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırın ısısını 180 dereceye indirin. 20-25 dakika daha pişirin. Pişen hamuru fırından alın, ılınca dilimleyip servis yapın.

