



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ EKMEK

Yarım su bardağı süt,
250 gram bal,
1 çimdik tuz,
2 su bardağı un,
1 paket kabartma tozu,
yarım tatlı kaşığı tarçın,
yarım tatlı kaşığı toz zencefil,
6-7 adet kakule,
2 adet karanfil, sıvıyağ

Sütü bir çimdik tuzla birlikte ısıtın. Ocaktan alıp, içne balı karıştırın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Kalıbı hafifçe yağlayıp, yağlı kağıtla kaplayın. Kakule tanelerinin kabuklarını çıkarın. Karanfillerle birlikte toz haline getirin. Un, kabartma tozu ve baharatları birbirine karıştırın. Bu karışıma ballı sütü ekleyin. Yumuşak kıvamlı pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Kalıba boşaltın. 160 dereceli fırında 1 saat pişirin. Çıkarmadan önce kürdan batırarak, içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyerek, servis yapın.