ZERDEÇALLI EKMEK

https://www.elele.com.tr

5 su bardağı buğday unu
Tuz
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı mahlep
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Ilık su

Un, tuz, maya, zerdeçal ve mahlebi geniş bir kapta harmanlayın. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde azar azar su ilave edip yoğurun. Hamur kıvam aldığında üzerini nemli bir bezle örtüp bir saat dinlendirin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun. Şekillendirip yağlı kağıt serili bir fırın tepisine alın. üzerini nemli bir bezle örterek 40 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129152 • adı:Zerdeçallı Ekmek • gönderen:murat abi • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:13