



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağından 1 parmak eksik un
1.5 su bardağı ılık süt veya su
1 yemek kaşığı tepeleme kuru aktif maya
1 yemek kaşığı zerdeçal
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Zeytinyağı

Ilık sütü ve toz şekerini yoğurma kabına alıp mayayı ilave ederek karıştırıyoruz. Un hariç diğer malzemeleri elimizle karıştırıyoruz. Üç su bardağı elenmiş unu ilave edip yoğuruyoruz. Dördüncü bardak unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya devam edip üzerini nemli bir bezle örterek iki saat bekletiyoruz. Daha sonra hamuru tekrar yoğurup yağladığımız tepsiye alıyoruz. Streç filmle örtüp iki saat tepside şekil almasını sağlıyoruz. Hamur kabarmaya başladığında elimizle zeytinyağı sürüyoruz. Önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında kabuk bağlayıp kızarana kadar iyice pişiriyoruz.

Not: Fırında ekmeği pişirirken küçük bir kaseye su koyup fırının içine yerleştirin. Bu ekmeğimizin kuru olmamasını sağlayacaktır.

