



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI VE OTLU EKMEK

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

1 çorba kaşığı toz zerdeçal
550 gram ekmeklik buğday unu
1 tatlı kaşığı kuru maya
120 gram oda sıcaklığında tereyağı
350 ml süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı tuz
İçi için:
1 demet pazı
1 demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı krema
1/2 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın. Zerdeçal, kuru maya, tereyağı, süt, yumurta, çörekotu ve tuzu ekleyip karıştırın. Hafifçe ele yapışan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp sıcak bir ortamda 3 saat bekletin. Pazı ve maydanozu temizleyip sap kısımlarını kesin. Hamuru 6 eşit bezeye ayırıp yuvarlayın. Her parçayı unlanmış zeminde merdane ile 1 karış eninde ve 1.5 karış uzunluğunda, oval olacak şekilde açın. Orta kısımlarına pazı ve maydanoz yapraklarını dizin. Her birini ayrı ayrı rulo yapın. 6 adet rulo hamurun 1'er ucunu birbirine yapıştırın. Daha sonra hamur rulolarını 3'erli olarak 2 gruba ayırın. Her grubu ayrı ayrı saç örgüsü şeklinde örün. Elde ettiğiniz 2 örgünün uçlarını birbirine yapıştırın. İkinci mayalanma işlemi için pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alıp, kabarana kadar sıcak bir ortamda bekletin. Yumurta sarısı ve kremayı çırpın. Mayalanan hamurun üzerine sürün. İnce rendelenmiş kaşar peynirini hamurun üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuttuktan sonra dilimleyip servis yapın.

