



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZÜRİH EKMEĞİ

25 gr taze (yaş) maya  
240 gr (1 su bardağı) şeker  
500 gr (2+1/2 su bardağı) ılık süt  
1 çay kaşığı tuz  
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)  
1+1/2 kg (12+1/2 su bardağı) un  
Kaplaması:  
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
60 gr (1/4 su bardağı) şeker 90 gr  
(3/4 su bardağı) badem (iri dövülmüş)

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı süt ekleyiniz. Bir çatalla mayalı karışımı pürütsüz olana kadar karıştırınız. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yere kaldırıp 20 dakika, mayalı karışım kabarana kadar bekletiniz.

Büyük bir kaseye kalan süt, kalan şeker, tuz, 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı ve 2 çorba kaşığı un koyup, tahta bir kaşıkla bütün malzeme harmanlanana kadar karıştırınız. Kabarmış mayalı karışımı ekleyip karıştırdıktan sonra, undan 1 çorba kaşığı ayırarak, kalanını kaseye katarak karıştırınız. Karışımı sıkı ve pürütsüz bir hamur elde edene kadar dövünüz. Ayırdığınız 1 çorba kaşığı unu hamurun üstüne serpip, kaseyi üstünü nemli ve temiz bir bezle örterek, kaseyi ılık bir yerde 1,5 - 2 saat, hamur bir kat kabarana kadar bekletiniz.

Tezgahı hafifçe unlayıp, hamuru kaseden alarak 5 dakika, unlanmış tezgaha yoğurunuz. Hamur pürütsüz olunca dörde bölünüz.

Her somunu yapmak için, dörde ayrılmış hamur parçalarının her birini yeniden üç eşit parçaya bölünüz. Her parçayı uzatarak yuvarlayınız. Üç uzun parçayı bir uçlarında birleştirip saç örgüsü (biçiminde öreker öteki uçta yeniden birleştiriniz. 4 somunu da aynı biçimde örünüz. Ekmeklerin üstünü temiz bir bezle örtüp ılık bir yerde 1,5 saat, ekmekler bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.

Fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. İki büyük fırın tepsisini kalan 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız. Ekmeklerin üstündeki bezi alıp, yağlanmış fırın tepsilerine biçimlerini bozmamaya özen göstererek yerleştiriniz.

Bir fırçayla üstlerine çırpılmış yumurtadan sürüp, şeker ve iri dövülmüş bademlerden serpiniz. Tepsileri fırının orta katına sürerek ekmekleri 20 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp ekmekleri tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra, servis ediniz.