



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

İFTAR SOMUNU



1 paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı iri çekilmiş badem
Alabildiği kadar un

- # Yumurta, ılık süt, kesme şeker parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Unla karıştırılmış maya, yumuşak tereyağı, tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda badem eklenir. Dengeli karışana kadar kısa süre yoğrulur. Tekrar kapatılır, yarım saat daha dinlendirilir.
- # Baton kek kalıbı yağlanır. Bekleyen hamur, alt üst edilir. Kek kalıbına hamur yerleştirilir. Yarım saat kalıbın içinde bekletilir.
- # Fırın 200 dereceye ayarlanır. Ekmek fırına verilir. Yaklaşık 30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra 20 dakika bekletilir.
- # Yumuşak kalması için bir buzdolabı poşetine yerleştirilir.

Not: İftar somunu buzdolabında saklanırsa uzun süre sonra bile tüketilebilir.