TOP EKMEK



3 Su bardağı elenmiş un
Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Su bardağı ılık su
1 Adet kesme şeker
1 Tutam tuz

Yoğurma kabına ılık su konur, üzerine ufalanmış yaş maya ve kesme şeker eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine yavaş yavaş un eklenir, tuz da katıldıktan sonra pürüzsüz bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri nemli bez örterek 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda ekmek 4 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır.
Pişirme kabına ekmekler konur, üzerine 1 tatlı kaşığı un ve 1 çorba kaşığı sudan oluşan karışım sürülür.
195 derece fırında ekmekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Her bir ekmek, bir kişilik olarak servis yapılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 293 | Adı: Top Ekmek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 01:19