



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

## HAMBURGER EKMEĞİ



Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya  
2 Kahve fincanı ılık süt  
1 Kahve fincanı ılık su  
1  orba kaşığı toz şeker  
1 Adet yumurta  
1 Kahve fincanı sıvıyağ  
3,5 Su bardağı + 1 çorba kaşığı un  
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Su, süt, yumurta, toz şeker ve maya iyice karıştırılır.
- #  zerine 3 su bardağı un konur, biraz yoğrulduktan sonra sıvıyağ eklenir.
- # Yağ ile biraz daha yoğrulduktan sonra kalan un konur, özleşene kadar yoğrulur.
- # Hamur  zeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 8 eşit parçaya bölünür, yuvarlanır, üzerine biraz bastırılır.
- # Hafif yağlanmış tepsiye dizilir, 15 – 20 dakika yer mayasına bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine biraz su serpilir, bir bez örtülerek soğutulur.
- # Soğuyan ekmekler bir poşete konur, poşetin ağzı sıkıca kapatılır.

**Not:** Yer Mayası; şekillendirilmiş mayalı hamur işinin pişmeden önce tepside, üzeri kapalı olarak dinlendirilmesidir.