



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

ZML EKMEK



3-3,5 su bardađı un
1 paket çabuk maya
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı toz Őeker
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardađı kuru üzüm
1 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar su
zeri için:
1 adet yumurta

- # Un geniŐ yğurma kabına konur. Ortası ukurlaŐtırılır.
- # Çukura maya, toz Őeker, eritilmiŐ tereyağı, sıvıyağ, tuz ve az su konur. Çatalla karıŐtırılır.
- # Sonra tuz ve yumuŐak bir kıvama gelene kadar ılık su ilave edilir. YumuŐađa yakın bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri kapatılır, yaklaŐık 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamura tarçın ve kuru üzüm ilave edilir. Malzemeler homojen bir Őekilde dağılacak kadar yğrulur.
- # Hamurun zeri tekrar kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
- # Hamur alt-üst edilir ve yağlanmış, uzun kek kalıbına aktarılır. zeri bir streç filmle kapatılır. Yarım saat dinlendirilir.
- # En son olarak hamurun üzerine 1 adet bütün çırpılmıŐ yumurta sürülür.
- # zml ekmek önce ısıtılmıŐ, 180 derece fırına verilir. 20-22 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine bir örtü örtülür, yarım saat sonra dilimleyerek servise sunulur.

Not: zml Ekmek Güney Afrika'ya özgü, kahvaltıda tüketilen bir ekmek çeŐididir.