



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

PIRASALI EKMEK



1 paket instant maya
Yarım su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
3 adet ince pırasa
Yarım demet dereotu
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, maya ve şeker konur. Parmak uçlarıyla maya ve şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine süt, sıvıyağ, yumurta, yumurta beyazı, tuz, mısır unu eklenir tekrar karıştırılır.
- # Ele yapışmayan yumuşak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat bekletilir.
- # Bu arada pırasa önce boyuna kesilir sonra ince doğranır. Dereotu da ince kıyılır.
- # Süre sonunda hamura pırasa ve dereotu eklenir ve malzeme homojen karışana kadar yoğrulur.
- # Pırasalı hamur yarım saat daha dinlendirilir.
- # Sonra fırın kabı yağlanır ve unlanır. Ekmek hamuru yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Ekmek önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaparıp, kızarana kadar pişirilir.

Not: Pırasalı ekmek hamuruna yarım kalıp beyaz peynir rendelenerek eklenebilir.