ÇİÇEK EKMEK

1 paket çabuk maya (instant)
Yarım su bardağı su
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

Ilık su, maya ve şeker çukur bir kaba konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine ılık süt, tuz yumurta, yumurta beyazı ve sıvıyağ eklenir, biraz daha karıştırılır.
Son olarak ele yapışmayan , yumuşak bir hamur olana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortama konur, 1 saat bekletilir.
Süre sonunda hamur biraz daha yoğrulur. Üzeri kapatılarak tekrar yarım saat daha bekletilir.
İkinci bekletmeden sonra hamur 7 eşit parçaya ayrılır. Her parça yuvarlanarak top şekli verilir.
Yuvarlak, 30 santim çapında fırın kabı yağlanır.
Ortasına ilk top hamur konduktan sonra etrafına 6 adet top hamur çiçek şeklinde yerleştirilir.
Fırına vermeden önce yarım saat daha bekletilir.
Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Çörekotu ve susam serpilir.
Çiçek ekmek önceden ısıtılmış 190-200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Çiçek ekmek yaparken hamur topları sayısı 5 ya da 9 olarak da değiştirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1519 | Adı: Çiçek Ekmek | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 09:57