



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

ÜZÜMLÜ EKMEK



3-3,5 su bardağı un
1 paket çabuk maya
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Üzeri için:
1 adet yumurta

- # Un geniş yoğurma kabına konur. Ortası çukurlaştırılır.
- # Çukura maya, toz şeker, eritilmiş tereyağı, sıvıyağ, tuz ve az su konur. Çatalla karıştırılır.
- # Sonra tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar ılık su ilave edilir. Yumuşığa yakın bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri kapatılır, yaklaşık 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamura tarçın ve kuru üzüm ilave edilir. Malzemeler homojen bir şekilde dağılacak kadar yoğrulur.
- # Hamurun üzeri tekrar kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
- # Hamur alt-üst edilir ve yağlanmış, uzun kek kalıbına aktarılır. Üzeri bir streç filmle kapatılır. Yarım saat dinlendirilir.
- # En son olarak hamurun üzerine 1 adet bütün çırpılmış yumurta sürülür.
- # Üzümlü ekmek önce ısıtılmış, 180 derece fırına verilir. 20-22 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine bir örtü örtülür, yarım saat sonra dilimleyerek servise sunulur.

Not: Üzümlü Ekmek Güney Afrika'ya özgü, kahvaltıda tüketilen bir ekmek çeşididir.