

Cicek Ekmek

Malzemeler

250 gr sut
10 gr seker
25 gr yas maya
700 gr un
2 yumurta
90 gr aycicek yagi
20 gr tuz
100 gr eritilmis margarin
1 yumurta sarisi
1 yemek kasigi sut
Susam, keten tohumu

Yapilisi

Sutu biraz isitir.Kaynama noktasina getirmeyin.
Seker ve mayayi ekleyip karistirin
Un, yag, tuz ve yumurtalari ekleyip yogurun.
Derin bir kaba alip uzerini strec filmle orterek 1,5 saat mayalanmaya birakin
Mayalanan hamuru 30 saniye elinizle yogurarak havasini alin.
Yaklasik olarak 600, 450 ve 150 gr'lik 3 parcaya bolun.
600 gr'lik hamuru yaklasik 120 gr'lik 5 esit bezeye ayirin.
Bu 5 bezeyi tepsinizin capindan 1-2 cm kucuk olacak sekilde acin.
Aralarina eritilmis margarin surerek ust uste koyun (sadece aralara surulecek).
Yaglayip unladiginiz kaliba alin. Uzerini kenarlardan 1 cm kalacak sekilde sekildeki gibi 8'e kesin.
Kestiginiz parcalari disa dogru sekildeki gibi kivirin.
Ortanca yani 450gr'lik hamuru yaklasik 90 gr'lik 5 esit parcaya bolun.
Bezeleri ortaya yerlestirilecek genislikte acip aralarina eritilmis margarin surerek ust uste yerlestirin.
Uzerlerini sekildeki gibi 8'e kesin ve disari dogru kivirin.
En kucuk yani 150gr'lik hamuru duzgunce yuvarlayip ortaya yerlestirin.
Yumurta sarisi ve sutu cirpip fircayla ekmegimizin uzerine surun.
En ortaya keten tohumu, etraftaki yapraklara susam serpin. Firin isinana kadar uzerini nemli bir bezle orterek bekletin.
Firini 200oC'ye ayarlayin.
Firin isininca 10 dakika 200oC'de pisirin.
10 dakika sonra isi 180'ye indirip uzerini yagli kagitla ortun ve 20 dakika daha pisirin.
20 dakika sonra yagli kagidi alip 5-10 dakika daha pisirmeye devam edin.
Ilindiktan sonra servis yapin.