

Hellim Peynirli Misir Ekmegi

Malzemeler

3 su bardagi misir unu
1,5 su bardagi bugday unu
1 tatli kasigi tuz
1 su bardagindan 2 parmak fazla ilik su
1/2 paket yas maya
1/2 cay bardagi sivi yag
1/2 cay bardagi haslanmis misir taneleri
1/2 demet dereotu
1 adet etli kirmizi biber
100 gr. hellim peyniri

Yapilisi

Yas maya 1 su bardagi ilik suyun icine atalim ve 2 tatli kasigi toz seker ekleyerek karistiralim. Misir unu, bugday unu ve tuz yogurma kabina alinarak karistirilir ve ortasi havuz gibi acilir. Eritilen maya ve sivi yag eklenip guzelce yoguralim. Gerekirse bir miktar daha su eklenir. Uzerine tane misirlar, kup dogranmis hellim peyniri, ince bir sekilde kiyilmis dereotu ve kucuk dogranmis kirmizi biber ilave edilerek tekrar yogrulur. Uzeri nemli bir bezle ortulerek ilik bir ortamda mayalanmaya birakilir. Hamur iki misli kabardiginda 2-3 dakika kadar tekrar yogrulur ve yaglanmis kaliba yerlestirilir. (Ben baton kalip kullandim.) Yarim saat daha mayalanmasi icin bekletilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. (Ekmegin pisip pismedigini kurdan testi yaparak anlayabilirsiniz. Batirilan kurdan temiz, kuru cikiyorsa ekmek pismis demektir.) Ilik hale gelince dilimlenerek servis yapalim. ellerimize saglik