

Meyveli Ekmek

Malzemeler

30 gr. yas maya

110 gr. seker

200 ml. ilik su (oda sicakliginda)

2 adet yumurta

1 yumurtanin sarisi

115 gr. oda sicakliginda tereyagi

650 gr. un

10 gr. tuz

10 gr. mahlep

lc malzemesi:

100 gr. ceviz ici

100 gr. kuru kayisi

100 gr. kuru incir

100 gr. kuru uzum

Ustu icin:

1 yumurta sarisi

1 yemek kasigi su

Pisirme kabini yaglamak icin;

Tereyagi-un

Yapilisi

Bir kapta maya, 110 gr. sekerin 10 gr.'ini ve 200 ml. suyu cirpin.

Unu, mahlebi, tuzu, 100 gr. sekeri, yumurtalari ve 1 yumurta sarisini, tereyagini bir kaba alin. Ortasina mayali suyu koyun ve elle yedirerek karistirin. Gerekirse elinizi azar azar una bulayarak, guzelce yogurun.

2 saat agzi strecli bir kapta mayalandirin.

Bu sirada kayisi, incir ve cevizleri tirnak buyuklugunde parcalara kesin, uzumu de ekleyip harmanlayin.

Hamur mayaya gelince tezgaha alin, elinizle cok inceltmeden biraz acin.

Ortasina karisimin 1/4 unu serpistirin ve hamurun bir ceyregi ortaya dogru katlayin.

Kalan harcın 1/4 unu katladiginiz hamur kulakciginin ustune koyun, uzerine bir kulak daha kapatın. Bu islemi 2 kez daha, tum yemisler bitene kadar tekrarlayin.

Hamurun altindan elinizle sikstirarak top haline getirin. Yaglanmis ve unlanmis kelepceli kaliba alin.

30-40 dakika uzeri strecli olarak ikinci kez mayalandirin.

Firina atmadan once uzerine yumurta sarisi ve 1 yemek kasigi suyu cirparak surun.

175 derecede isitilmis firinda 20 dakika sonra onu arkaya cevirek toplam 40-45 dakika uzeri koyu kahverengi olana kadar pisirin.

Pistikten sonra 45 dakika - 1 saat dinlendirin.

Kabindan cikartin ve dagilmamasi icin testere bicakla keserek servis edin.