

Sebzeli Ekmek

Malzemeler

Sebzeli karisim icin:

- 1 adet kirmizi biber (cekirdekleri cikarilip, kucuk duzgun karelere kesilmis)
- 2 adet yesil dolmalik biber (cekirdekleri cikarilip, kucuk duzgun karelere kesilmis)
- 3 sap taze sogan (kucuk dogranmis)
- 1 yemek kasigi sivi yag
- 3 dis sarimsak (ezilmis)

Hamur icin:

- 1 su bardagi misir unu
- 1 su bardagi normal un
- 2 adet yumurta
- 1 1/2 su bardagi yogurt
- 1/4 su bardagi erimis tereyag
- 1 tatli kasigi tuz
- 3 tatli kasigi kabartma tozu
- 1 yemek kasigi rendelenmis kasar veya permesan peyniri (istege bagli)

Yapilisi

23 X 23 santim olcusundeki bir firin kabini soguk margarinle sivazlayarak yaglayiniz.

Sebzeleri pisirmek icin buyukce bir tavayi isitip sivi yagi koyunuz. Tuz ve sarimsak haric sebzelerin tamanini ilave ediniz.

Sebzeleri orta ateste, arada karistirarak yaklasik 12-14 daika pisiriniz. Pismesine yakin, yaklasik son 2 dakika da sarimsak ve tuz ilave ediniz. Fazla kavrulmadan, yumusak bir sebze sote yapmis olacaksiniz. Sebzeleri daha az pismis sevenler, birkac dakika daha az pisirebilirler.

Pismis sebzeleri sogumasi icin ayri bir tabaga cikariniz. Tabakta hafif yayarsaniz daha cabuk sogumasini saglarsiniz. Pismis sebzelerin tamami yaklasik 1 1/2 su bardagi olcusunde olacak.

Firinin sicakligini 200 dereceye ayarlayiniz.

Hamuru hazirlamak icin, derin bir karistirma kabina un, misir unu, tuz ve kabartma tozunu koyup tel karistirici ile karistiriniz.

Ayri bir karistirma kabinda yumurta, yogurt, tereyag ve tuzu tel karistirici ile 1-2 dakika karistiriniz.

Karismis sivi malzemeleri, diger karistirma kabindaki kuru malzemelere ilave edip tel karistirici ile, birbirine karisincaya kadar karistiriniz.

Hazirladiginiz hamura pismis ve sogumus sebzeleri ekleyip spatula ile dondurerek karistiriniz.

Sebzeli hamuru firin kabina dokup gerekirse uzerini spatula ile duzeltiniz. Rendelenmis peynirle arzu ettginiz gibi susleyip onceden isinmis firinda 30-35 dakika pisiriniz. Bu sure sonunda kenarlari hafif kizarmis, uzeri altin renginde olacak. Pistigini anlamak icin bir sis batirip cikariniz, hamur bulasmamissa pismis demektir.

Pistikten sonra tel ızgara uzerine cikarip sicakliginin azalmasini bekleyiniz. Terleyip nemlenmemesi icin fazla bekletmeyiniz. Firin kabindan cikarip tekrar tel ızgara uzerinde hafif ılık olana kadar bekletiniz. Yeterli isiya inince ekmek tahtasi uzerinde dilimlere kesiniz. Ilık veya oda sicakligindaki bir isida servis yapınız.