

Kuş Ekmekler



Malzemeler (12 adet):

Hamur için:

- 4 yemek kaşığı (140 gr) Teremyağ Gurme Kaymaklı
- 1 su bardağı (200 ml) süt
- 1/2 su bardağı (100 ml) su
- 4 su bardağı (480 gr) tam buğday unu
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket yaş maya

Süslemek için:

- 10 adet badem
- 20 adet karanfil

Üzerine sürmek için:

- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli olan malzemelerin hepsiyle yumuşak bir hamur hazırlıyoruz ve hamur iki katı büyüklüğe çıkıncaya kadar dinlendiriyoruz. Dinlendirdiğimiz hamurumuzdan 10 adet limon büyüklüğünde 10 adet de ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp yuvarlıyoruz.

Limon büyüklüğündeki bezelere oval şeklini verip kuşun kuyruk olacak kısmını biraz uzatıyoruz. İki yanına bir bıçak veya makas yardımıyla verev çentikler yapıp kanat şekli veriyoruz.

Ceviz büyüklüğündeki bezeleri de kafa olacak şekilde yerleştirip bademlerle gaga, karanfillerle göz yapıyoruz. Üzerine yumurta sarımızı sürüp 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

İyi mayalanmış bir hamurun sırrı iyi yoğrulmaktan geçer. Bu nedenle hamurumuzu pürüzsüz bir kıvamda oluncaya kadar yoğurmamız önemli. Ayrıca kuş ekmeklerimizin kafa kısımlarının kopmaması için soğuduktan sonra servis yapmalıyız.