

## Ekmek Dolması (8-12 kişilik)



### Malzemeler:

#### Hamur için:

- 75 gr. (2 yemek kaşığı) eritilmiş Teremyağ
- 400 ml (2 su bardağı) ılık su
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 480 gr (4 su bardağı) tam buğday unu
- 1 paket yaş maya

#### İçi için:

- 35 gr (1 yemek kaşığı) Teremyağ
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 400 gr (2 orta boy) haşlanmış ve ezilmiş patates
- 100 gr. pastırma
- 100 gr (3/4 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber

#### Kabı yağlamak için:

- 1 kaşık Teremyağ

#### Hazırlanışı:

Ekmek hamurumuz için gerekli olan malzemeleri hamur yoğurma kabımıza alıp yoğuruyoruz. Üzerini kapatıp sıcak bir yerde hamurumuz iki katına çıkana kadar mayalanması için bekliyoruz. Biz bu arada iç malzememizi hazırlıyoruz.

Teremyağ'ımızı eritip içinde soğanımızı kavuruyoruz. Haşlanıp ezilmiş patateslerimizi ve ince doğranmış pastırmalarımızı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. İsteğe göre tuz ve karabiberini de ekleyip, ocağın altını kapatıyoruz. Ilıması için kenara alıyoruz. Sonrasında kaşar peynirlerimizi ekliyoruz.

Hamurumuz iki katına çıktıktan sonra hafifçe unlanmış zeminde hamurumuzu elimizle 30 cm çapında bastırarak açıyoruz. Hamurumuzun ortasına iç malzememizi yerleştiriyoruz. Kenardaki hamurların hepsini toplayarak ortada birleştiriyoruz.

Teremyağ ile yağlanmış 26 cm çapındaki kelepçeli kalıbımıza, hamurun ek yeri alta gelecek şekilde yerleştiriyoruz ve hamuru üstten elimizle bastırarak düzeltiyoruz. Fırça ile soğuk su sürüp önceden ısıtılmış 165 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar aşağı yukarı 1 saat kadar pişiriyoruz.

10-15 dk kadar dinlendirip sonrasında dilimleyerek servis ediyoruz.

#### Püf Noktası:

İyi bir hamur mayalamanın en önemli sırrı hamurun sıcak ortamda bekletilmesidir. Tam buğday unu yerine kepekli, çavdar veya normal un da kullanılabilir. İç malzememize istediğimiz gibi müdahale ederek farklı lezzetler yakalayabiliriz.