

Kahvaltılık Ekmekler (3 küçük ekmek için)



Malzemeler:

Hamuru için:

- 200 ml (1 su bardağı) süt
- 100 ml. (1 çay bardağı) su
- 100 gr. (1 çay bardağı) eritilmiş **Teremyağ**
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr. (4 dolu su bardağı) un
- 1 paket yaş maya

İçi için:

- 150 gr. (1.5 su bardağı) beyaz peynir
- 100 gr. (1.5 çay bardağı) biberli zeytin
- 3 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı susam

Ekmeklerimiz için gerekli olan malzemelerimizle yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Bu hamurumuzun üzerini örtüp iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde mayalanmaya

bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzu 3 eşit parçaya ayırıp elimizle hamurumuzu pasta tabağı büyüklüğünde inceltiyoruz.

Her bir parçanın içine beyaz peynir ,zeytin ve kekik koyarak hamurumuzu yanlardan ortaya doğru birleştirip sıkıca kapatıyoruz. Ardından elimizle yuvarlayarak 2 karış uzunluğunda silindir haline getiriyoruz ve bu silindirle S şekli yapıp uçları alta sıkıştırıyoruz.

Diğer ekmeklerimizi de bu şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiyoruz ve bıçakla S seklini bozmadan ortasına yarık açıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dk. kadar pişirip servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Güzel ekmekler elde edebilmek için mutlak suretle hamurumuzun çok iyi yoğrulması gerekiyor. Ekmeklerimizin içine dilersek sosis, sucuk veya kurutulmuş domates gibi malzemeler ekleyerek çeşitliliğini artırmamız mümkün.