

Gyeran-ppang - Kore Usulü Yumurtalı Ekmek

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yumurta
- 3/4 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 6 küçük yumurta
- 1/4 çay kaşığı tuz
- Üzeri için 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri içerir.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt-üst ayarda ısıtın. 6 gözlü muffin kalıbını yağlayın; küçük yumurta yoksa yumurtayı önce kâseye kırıp sarısını dağıtmadan paylaştırın.

Yapılışı:

1. Ekmek hamurunu karıştırın:

- Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu kapta karıştırın. Ayrı kapta 1 yumurta, süt ve eritilmiş tereyağını çırpın.
- Sıvıları kuru karışıma ekleyip un görünmeyene kadar karıştırın; hamuru uzun süre çırpmayın.

2. Kalıplara paylaştırın:

- Hamuru kalıpların yarısını biraz geçecek şekilde bölüştürün; üstteki yumurta için yer bırakın.
- Her gözün ortasına bir küçük yumurta kırın. İsterseniz üzerine az kaşar serpin.

3. Fırında pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- 22-25 dakika, ekmek kenarları kabarıp kızarana ve yumurtanın beyazı tamamen pişene kadar fırınlayın.
- Kalıpta 5 dakika bekletip ince spatulayla çıkarın; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ekmek kenarları pişmiş, yumurta akı saydam kalmamış olmalıdır; yumurta sarısı daha akışkan istenirse pişmeyi yakından takip edin.

>> **İpucu:** Yumurta kalıptan taşarsa çok fazla hamur konmuştur; her gözü en fazla üçte iki doldurun.

Saklama:

Oda sıcaklığında uzun süre bırakmadan buzdolabına alın ve kapalı kapta 1 gün saklayın. Servis öncesi fırında ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı