



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYALI HAMUR NASIL HAZIRLANIR?

Maya ne kadar tazeyse, kek ya da pasta da o kadar taze olur.

Taze mayanın hafif ekşi bir kokusu vardır. Yüzeyi pürüzsüz ve parlaktır.

Kenarları kahverengi ise maya çok beklemiştir ve hamuru yeterince kabartmaz.

Mayalı hamur için gerekli sıvının bir kısmını yoğurtla karşılayın. Yoğurt oda ısısında olmalı ve diğer sıvıyla birlikte mayaya karıştırılmalı.

Mayaya ayçiçek yağı ilave ederseniz, hamur daha kolay yoğrulur.

500 gram una haşlanmış iki patates (soğuduktan sonra) ilave ederek hamurun gevrek olmasını sağlayabilirsiniz.

Mayalı hamuru mutlaka havalandırarak yoğurun.
