



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALLI EKMEĞİ

17 su bardağı un (1700 gram)  
100 gram yaş maya  
2 çorba kaşığı tuz (50 gram)  
5 su bardağı ılık su  
180 gram kahvaltılık margarin

Hamuru hazırlayıp 35'er gramlık parçalara kesip ovucunuzun içiyle bir top gibi yuvarlayınız. Tepsiye sırayla ve 4'er santim arayla diziniz.

Elle tutulur vaziyette 1 santim kalınlığında altı hafif bombeli 10 santim boyunda bir tahtayla ekmeklerin tam ortalarından 2'ye bölüncesine bastırınız.

Mayalama fırınında, yoksa mutfakta, üzerine bir bez kapatıp 15-20 dakika mayalandırınız. Ve bir fırçayla üzerlerine süt sürüp kızgın fırında 8-10 dakika pişirip fırından çıkarınız.

Not: Ekmekler fırına sürülünce buhar verilebilen fırınlar vardır. Ekmeği sürer sürmez, 1 dakika buhar verilirse çok güzel olur, üzerine bir şey sürmeye gerek kalmaz. Bu su miktarı ekstra un içindir. Un kalitesi düşerse su miktarı 100-150 gram azalabilir.