



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYSILI SÜT KAYMAKLI EKMEK

1 kilo un
1 paket maya
1 bardak süt kaymağı
2 bardak süt
1 bardak ılık su
100 gram margarin
1 bardak susam
300 gram kuru kaysı

Unu bir kaba alalım ılık suyla mayayı eritem ve susamını karıştıralım sütünü ve süt kaymağını ekleyip margarini koyalım ve yumuşak bir hamur yapalım, mayalanmasını bekleyelim.

Elimizle ceviz büyüklüğünde hamur alıp içine kuru kaysı koyalım ve yuvarlayalım, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip fırında kızarana kadar pişirelim.

Not: İstenirse içine ceviz de konulabilir.