



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESANLI EKMEK

2 su bardağı un
1 su bardağı kepekli un
1/2 su bardağı rendelenmiş permesan
1 çorba kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı ayran

Fırınımızı 15 dk önceden ısınması için açıyoruz. Bir kap içerisine hazırladığımız un çeşitlerini (kepekli ve beyaz un), karbonat, tuz, kabartma tozu ve rendelenmiş olduğumuz permesanları ekleyip ayran ve biraz da margarin ekleyerek karıştırıyoruz. Kıvamını aldığıında düz bir zemin üzerine biraz un döküp 5 dk yoğuruyoruz. Tepsimizi yağladıktan sonra hamurumuzu tepsiye döküp bıçak yardımıyla çapraz olarak kesiyoruz. 30 dakika fırında pişiriyoruz. Pişirdikten sonra üzerine pudra şekeri serpiyoruz, servise hazır.

