



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAKIZLI EKMEK

1 su bardağı ılık süt
2 parça sakızı damla sakızı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya (42 gr.)
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un

Yoğurma kabına ılık süt, toz şeker, yaş maya konur. Yaş maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine dövülmüş damla sakızı tuz ve kıvam alana kadar elenmiş un konur, ekme hamuru kıvamını alana kadar yoğrulur. Hamur 1.5-2 saat mayalandırılır. Tekrar yoğrulur. Mevcutsa yağlanmış baton kek kalıbına yerleştirilir, yoksa soomun şekli vererek yağlanmış tepsiye konur, üzeri kapalı olarak 45-50 dakika daha mayalandırılır. Süre sonunda ekmeğin üzerine bıçakla çizikler atılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Ekmeğin pişerken, fırının alt kısmına tas içinde su konursa, ekmeğin yumuşak olması sağlanır.