



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ EKMEK

5 su bardağı un
1 paket hazır maya
2,5 çay bardağı ilik süt
1 yumurta
1 yemek kasığı toz şeker
1 tatlı kasığı tuz

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine süt, yumurta, şeker, tuz ve sivi yağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru temiz bir bezin içine alın. Kabarmaya pay bırakarak ağzını ip ile bağlayıp su dolu derin bir kabin içine koyun. Hamur önce dibine çökecek, kabardıkça yüzeye çıkacaktır. Bu şekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Hamuru suyun içinden çıkartın. Bezi açın, ellerinizi yağlayıp hamuru alın ve tepsinin içine yayın. Bekletmeden önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

[ML® Soğanlı Ekmek için tıklayın](#)

