



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI SARAY EKMEĞİ

1 paket yaş maya
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Ilık süte şeker ve maya eklenir ve parmak uçlarıyla karıştırarak eritilir. Üzerine eritilmiş tereyağı, tuz ve az az konarak un ilave edilir. Elle yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır. En az 1 saat dinlendirilir. Yağlanmış yuvarlak bir fırın kabına konur. Unlu su sürülür. Üzerine bıçakla kesikler atılır. Yarım saat dinlendirilir. Sonra 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.