



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI EKMEK

Malzemeler

450 gr. un
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı maya
300 ml. ılık su
20 ml. zeytinyağı

Mutfak Robotu'nun hamur yoğurma aparatını takıp unu ve tuzu karıştırma haznesine koyun. Mayayı suda açın ve biraz beklettikten sonra robotun karıştırma haznesine ekleyip karıştırın. Hamur suyunu çektikten sonra robottan çıkarın. Un serpilmiş mutfak tezgahına hamuru alın. Tekrar üzerine hafifçe un serpin. Hamura zeytinyağını ekleyin ve yumuşayınca kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini ıslak bir bezle kapatarak bir saat dinlenmeye bırakın. Fırınınızı hamuru pişirmeden 20 dakika önce 230° C'ye ayarlayın ve ısıtın. Hamurları 4 parçaya ayırın. Parçaları iyice unlayın. Her bir parçayı kalınlığının 3 mm. olmasına özen göstererek açın. Tepsiyeye pişirme kağıtlarını koyun ve unlayın. Açtığınız hamuru tepsiye aktardıktan sonra 8-10 dakika pişirin. Kalan diğer hamurlar için de aynı işlemi yapın. Ekmekler kabarmak ve renkleri değişecektir. Fazla kuru veya gevrek olmamalarına dikkat ederek sıcak servis edin.