



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMATÖR EKMEK

2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
Un
Üzeri için:
Zeytinyağı

Yoğurma kabına ılık su, kesme şeker ve maya konur, karıştırılır. Tuz ve un ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır ve bir saat dinlendirilir. Süre sonunda alt üst edilir ve 4 parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde parmak uçlarıyla, tatlı tabağı kadar açılır ve sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzeri kapatılır, 20 dakika daha dinlendirilir. Ekmeklerin üzerine bıçakla kesik atılır, fırçayla zeytinyağı sürülür. Fırına bir kase su konur. Tepsi sürülür. Fırın 180 derecede yakılır. Ekmekler kızarana kadar pişirilir.