



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAGET EKMEĞİ

4 su bardağı (500 gr.) Un
1 çorba kaşığı (25 gr.) Şeker
1 çorba kaşığı (10-15 gr.) Yaş Maya
1,5 su bardağı (300 cl.) Su
1 çorba kaşığı (15 gr.) Tuz
1 çorba kaşığı (10 gr.) Sıvı Yağ
1 adet Yumurta
1 çorba kaşığı (20 gr.) (Yağlamak için) Sıvı Yağ
4 çorba kaşığı (50 gr.) Süt

Unu eleyin. Mayayı yarım su bardağı ılık suyla 5 dk. ıslatarak eritin, diğer malzemelerle birlikte iyice yoğurarak ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. 40 dk civarı mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alın. 3 eşit parçaya kesin. Hamurdan tepsi boyunca 3 rulo yaparak tepsiye yerleştirin. Tepsiye yerleştirdiğiniz hamurun üzerini çırpılmış süt, yağ ve yumurta karışımıyla yağlayın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

