



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAGET EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 paket instant maya
- 2 yemek kaşığı bal
- 1.5 su bardağı ılık su
- 500 g un
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı + yağlamak için ilave bir miktar zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz

Maya ve balı bir kasede yarım bardak ılık su ile karıştırın ve karışımı 5 dakika dinlenmeye bırakın. Derin bir yoğurma kabında kalan bir bardak ılık su, un, zeytinyağı ve tuzu karıştırın. Mayalı karışımı ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve hamuru hacmi iki katına çıkıncaya kadar 40 dakika mayalanmaya bırakın. Dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölüp parçaları uzun rulolar olarak şekillendirin. İki fırın tepsisini zeytinyağıyla yağlayın, hamur rulolarını aralıklı olarak tepsilere yerleştirin. Ruloların üzerine keskin bir bıçakla kesikler yapın ve üzeri örtülü şekilde 25 dakika daha mayalanmaya bırakın. Mayalanan ruloların üzerine su sıkıp önceden ısıtılmış 230 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15-18 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

