



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI EKMEK

2 dilim bal kabađı
2 su bardađı su
1 adet kuru sođan
1 adet yařmaya
1 su bardağı mısır unu
Alabildiđi kadar un
1 tatlı kaşığı tuz

Balkabağı akşamdan slaş doğranır. İnce kıyılmış soğan ve az tuzla ovulur, kapak kapatılır, buzdolabına konur. Ertesi gŸnŸ maya, ılık su, mısır unu karıştırılır. 1 saat kadar bekletilir. Sonra bekleyen kabak, tuz, kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Yağlanmış fırın kabına dŸkŸlŸr. 180 derecede yarım saat dinlendirilir.
