



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI SÜTLÜ PETEK EKMEK

11 gr instant maya  
300 ml ılık süt  
4 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı bal  
aldığı kadar un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı beyaz susam

Malzemelerin hepsini karıştırın. Güzel yumuşak bir hamur elde edin 40 dakika mayalanmaya bırakın. Kelepçeli bir kek kalıbının tabanına hamurdan küçük parçalar kopartın ve kalıbın ortasından başlayarak dizin. Üzerini örterek 20 daha mayalandırın. Üzerine fırça ile yumurtayı sürün ve susam serpip, 180 derecede ayarlanmış fırında pişirin.

