



## BALON EKMEK

2 su bardağı ılık su  
1 paket hızlı maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
Alabildiği kadar un

Bir karıştırma kabına ılık su, maya, tuz ve şeker konur, karıştırılır. Üzerine orta sertlikte bir hamur olana kadar un konarak yoğrulur. Homojen bir hamur olunca, karıştırma kabının üzeri streç filmle kaplanarak sıcak bir yerde yarım saat mayalanmaya bırakılır. Süre sonunda hamur 12 eşit bezeğe ayrılır. Her beze mardane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, bez arasına yanyana dizilir, 20 dakika kadar de bu şekilde bekletilir. Uygun boyda bir tava iyice ısıtılır, ekmekler sık sık çevirilerek arkalı önlü pişirilir.

Not: Açılan hamurları tavada sık sık çevirmek önemlidir, bu şekilde düzgün bir kabarma elde edilir.

