



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON TANELİ EKMEK

1 paket yaş maya (42 gr)
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Bütün malzeme biraraya getirilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra tekrar yoğrulur. Hamur 6 parçaya ayrılır, top gibi yuvarlanır. Eller biraz yağlanır. Baton kek kalıbı yağlanır. Parçalar kalıba sığacak şekilde yan yana konur. Üzerine unlu su sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
