



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYATLAMAYAN EKMEK

3-3,5 su bardağı un
1 paket instant maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
75 gr. yumuşak margarin
1.5 çay bardağı ılık süt

Unu ve instant mayayı, derin bir kap içerisinde karıştırıyoruz. Üzerine toz şeker ve tuz serpiştiriyoruz. Yumuşamış margarin ve ılık süt ilavesiyle yoğurup yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hazırlanan ekme hamurunu dört eşit parçaya bölüp yuvarlıyoruz ve yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Ekmek hamurlarının üzerine tam ortadan bıçak yardımıyla bir çizik atıyoruz. Tepsi mayası için üzerlerini temiz bir bezle örtüyoruz ve ılık bir ortamda 40-50 dakika bekletiyoruz. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişiriyoruz.