



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE BAZLAMA

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı un
1/2 paket yaş maya
2 yemek kaşığı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle buzdolabında muhafaza ettiğiniz yaş mayayı, oda sıcaklığında beklettikten sonra ılık sütle karıştırın ve aktif hale gelmesi için 5 dakika kadar bekletin. Derin bir karıştırma kabına aldığınız elenmiş unun orta kısmına maya karışımını alın. Ilık su ve tuzu ekledikten sonra hamuru yoğurmaya başlayın. Başlarda cıvık bir hal alan ve sonrasında kıvam almaya başlayan hamurun üzerine nemli bir bez kapatıp 3 saat kadar dinlenmeye bırakın. Mayalanan ve kabaran hamuru, altı eşit parçaya böldükten sonra unlanmış mutfak tezgahı üzerinde hamur parçalarını elinizle açtırın. Belirli bir kalınlık ve hacmi olan mayalı ekmekleri; kızgın bir tavada arkalı önlü ters çevirerek, hafif bir renk alana kadar pişirin. Ocaktan aldığınız sıcak ekmeklerin iç kısımlarına tereyağı başta olmak üzere sevdiğiniz kahvaltılıkları yerleştirerek sevdiğinizlerle paylaşın.

