



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ EKMEK

25 gram yaş maya,
1 tatlı kaşığı şeker,
1 su bardağı sıcak su,
3 su bardağı beyaz un,
2 çay kaşığı tuz,
25 gram tereyağı,
çırpılmış yumurta,
susam

Mayayı şekerli suda eritin. Diğer tarafta unu ve tuzu mutfak robotuna koyun. Tereyağını da ekleyip, ekmek kırıntısı görünümü alana dek kısa bir süre karıştırın. Şekerli suda erittiğiniz mayayı una ekleyin. Top haline gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Ellerinizi unlayın. Hamuru alıp elinizle şekil vererek top haline getirin. Sıcak bir yerde üzeri örtülü olarak bekletin. Hamur iki katı hacmine ulaştığında yine ellerinizi unlayın. Birkaç kez yoğurun. Önceden yağladığınız dikdörtgen bir kek kalıbına yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Susam serpin 200 dereceli fırında altın sarısı bir renk alana dek pişirin.

[ML® Top Ekmek için tıklayın](#)