



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ EKMEK

Maya için:

1 ay kaşığı şeker

375 gr ılık su

2 ay kaşığı toz maya,

Hamur için:

600 gr iri un

2 ay kaşığı tuz

15 gr margarin

şekeri ılık suda eritin. zerine toz mayayı serpip, 10 dakika ya da köpüklenene dek bekleyin. Un ve tuzu eleyip, margarin ile ovuşturun. Sulandırılmış mayayı una katın ve kabın kenarlarına bulaşmayan sıkı bir hamur yapın. Unlanmış bir yüzeye koyarak, düzgün ve esnek bir duruma gelene dek hamuru yoğurun. Hamuru ya temiz bir kaba koyup üstünü nemli bir bezle örtün, ya da plastik bir torbaya koyup, iki misli büyüyene dek kabarmaya bırakın. Kabarınca unlanmış yüzeye alıp, hava kabarcıklarını çıkması için bir dakika kadar yine yoğurun. Dikdörtgen biçimi verip yağlanmış 800 gr'lık bir kalıba koyup, yine ya üstüne nemli bir bez örterek ya da kalıpla birlikte plastik torbaya koyarak tekrar kabarmaya bırakın. İki kez büyüyünce, nemli bez ya da torbayı alıp, sıcak fırında yaklaşık 40.dakika kadar pişirin. Soęutun.

NOT: Dilerseniz, hamuru 400 gr'lık iki kalıba bölüp, 30 dakika pişirebilirsiniz.