



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ EKMEK TOPLARI

2+2/3 bardak beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı toz maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı ince deniz tuzu
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Un, maya, şeker ve tuzu karıştırın.

280 ml yağ ve 1 fincan ılık suyu karıştırın. Sıvı karışımı daha sonra kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Hamuru 12 beze haline getirin ve yağlanmış bir pişirme tepsisine aktarın, ardından yağlanmış streç filme kaplayın ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Fırını 220 ° C 'ye önceden ısıtın.

Ruloların üzerine biraz un serpin ve her birinin üstüne keskin bir bıçakla çizik atın.

Tepsiyi fırının üst rafında pişirin.

Altında dokunduğunuzda sesi çıkana kadar ya da 15 dakika pişirin.

Bir tel rafa aktarın ve servis yapmadan önce tamamen soğumaya bırakın.

