



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK MAYADAN EKMEK

1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kesme şeker
2 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı sıvıyağ,
Alabildiği kadar un

2 avuç unla instant maya kuru olarak karıştırılır.
Ortası havu gibi açılır, sıvıyağ, tuz, şeker, konur, mir miktar da su eklenir.
Ölçüde verilen suyun alacağı kadar un eklenerek orta ser bir hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamur tekrar yoğrulur.
Yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına hamur yerleştirilir.
15 dakika daha dinlendirilir.
220 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.