



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMA EKMEK KADAYIFI

1 paket çabuk maya
2 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı bal
1,5 un
1 fiske tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
1-2 parça limon tuzu

Yoğurma kabında maya ve un karıştırılır. Ilık süt, bal ve yumurtalar ilave edilir. Bir çırpıcı yardımıyla çırpılır. Tuz ve sıvıyağ katılır. Kısa süre daha çırpılır. Üzeri kapatılır. Ilık ortamda yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur bol yağlanmış, yuvarlak küçük bir tepsiye dökülür. Üzeri düzeltilir. 180 derece fırına verilir. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra şerbet dökülür.