



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞI EKMEĞİ

<https://www.karaca.com>

500 gram ekmek unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket kuru maya
Yaklaşık 350 ml ılık su

Fırınınızı 220 dereceye kadar ısıtın.

Büyük bir karıştırma kabında unu, şeker ve tuzu karıştırın.

Maya paketini unlu karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.

Ilık suyu azar azar unlu karışıma ekleyerek hamur oluşturun. Hamuru kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru bir kez daha yoğurup hafifçe unlanmış bir yüzeye alın.

Hamuru 10-15 dakika boyunca yoğurun ve daha sonra yuvarlak bir top haline getirin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hamuru üzerine koyun.

Hamurun üzerini hafifçe unlayın ve bir bıçak yardımıyla üstüne 3-4 çizik atın.

Hamuru 20 dakika boyunca mayalandırmak için bekletin.

Mayalanan hamuru fırına verin ve yaklaşık 40-50 dakika boyunca pişirin.

Fırından çıkarın ve biraz soğumaya bırakın.

Dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

