



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY EKMEKLERİ

24 parça MALZEMESİ:

4+1/2 bardak un

3 çorba kaşığı maya

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı tuz

1+3/4 bardak ılık su

2 çorba kaşığı süt

Tavayı yağlamak için biraz un.

HAZIRLANIŞI:

Unu masaya yadıktan sonra ortasını havuz gibi açın. Mayayı toz şekerle karıştırın. Sonra tuzu ve suyu ilave edip karıştırın. Yoğurduğunuz hamuru çok az unlayıp, sıcak bir ortamda, iki katı olana kadar bekletin. Sonra yeniden yoğurun ve ikiye bölün. Her bir parçayı yaklaşık 50 cm. uzunluğunda birer silindir şekline getirin ve her silindiri 12 eşit parçaya ayırın. Bunları yuvarlak toplar haline getirin ve yağlanmış bir tepsiye yaklaşık 6 cm. aralıkla dizin. Üstlerini örtetek 12-15 dakika bekletin. Topları elinizle bastırarak açın, yeniden 10 dakika bekletin. Süt ile nemlendirip, 250 derecede ısıtılmış fırına sürün. Pişirme işlemi boyunca, bir fincan dolusu su fırınızdaki bulunsun. Çay ekmeklerini, marmelat veya jambon ezmesi ile servis edebilirsiniz.
