



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI EKMEK

800 gr. un
80 gr. zeytinyağı
80 gr. su
10 gr. tuz
45 gr. maya
5-6 adet damla sakızı
Pudra şekeri (Damla sakızını havanda dövmeğe yetecek kadar)

Damla sakızı ve pudra şekeri hariç tüm malzeme yoğrulduktan sonra kenara beklemeğe alınır. Diğer yanda pudra şekeri ve damla sakızları, sakızlar eriyene kadar havanda dövülür. Ekmek hamuru ve damla sakızı birbirine karıştırılarak tekrar yoğrulur ve istenen şekil verilip yaklaşık iki saat kadar oda sıcaklığında mayalandırılır. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40-45 dakika kadar pişirilir.