



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAYANIKLI EKMEK

3-3.5 su bardağı un
1 paket maya
1 yemek kaşığı toz şeker ve tuz
75 gr. margarin
1.5 çay bardağı süt

Unu ve instant mayayı, derin bir kap içerisinde karıştırıyoruz. Üzerine toz şeker ve tuz serpiştiriyoruz. Yumuşamış margarin ve ılık süt ilavesiyle yoğurup yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hazırlanan ekmek hamurunu dört eşit parçaya bölüp yuvarlıyoruz ve yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Ekmek hamurlarının üzerine tam ortadan bıçak yardımıyla bir çizik atıyoruz. Tepsi mayası için üzerlerini temiz bir bezle örtüyoruz ve ılık bir ortamda 40-50 dakika bekletiyoruz. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

