



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEL GEÇ EKMEK

1 paket çabuk maya
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
Un
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Çabuk maya, şeker ve un karıştırılır. Ortası hafifçe çukurlaştırılır, tuz serpilir. Yavaş yavaş ılık su ilave ederek orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır ve 1 saat bekletilir. Sonra hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde, elle küçük tatlı tabağı kadar açılır. Tam ortası işaret parmağıyla 1 tl kadar delinir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Yarım saat kadar dinlendirilir. Üzerine unlu su sürülür, susam ve çörekotu serpilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.