



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL PEYNİRLİ EKMEK

2 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı tozşeker,
1 çorba kaşığı tepeleme toz maya,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 adet yumurta,
alabildiğince un,
yeteri kadar tuz.
Arasına: Dil peyniri, domates ve maydanoz

Ilık olan 2 su bardağı süte, 1 çorba kaşığı şekeri ve 1 çorba kaşığı tepeleme maya ekleyin. Ilık ortamda kabarana dek bekletin. İyice kabardıktan sonra bir su bardağı sıvı yağ, 1 adet yumurtanın akı, alabildiğince un ve yeteri kadar tuzu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru, iki misli kabarması için, ılık bir yerde bekletin.
Dikdörtgen şeklinde bir kek kalıbını yağlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizde yuvarlayarak kalıba koyun. Hamur bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Tekrar kabarması için yarım saat bekletin. Kabardıktan sonra üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Ilıdıktan sonra kalıbın içinden çıkarın. Boyuna, ortadan ayrılmayacak şekilde kesin. Araya ince dilimlenmiş dil peyniri ve domates yerleştirin. Maydanoz yapraklarını da ekledikten sonra servis yapın.
