



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ EKMEK

<https://migros.com.tr>

300 gr. un
300gr. tam buğday unu
2 su bardağı ılık su
3 çay kaşığı yaş ya da toz maya
3 çay kaşığı tuz, 2 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gr. küçük küpler halinde doğranmış kuru domates

Farklı bir ekmek tarifi hazırladık. Hem pratik hem hesaplı bu leziz tarif için önce bir kap içerisinde un ve tam buğday ununu karıştırın. Yavaş yavaş ılık su ekleyin. Sonra tuz, toz maya, şeker ve zeytinyağı ekleyip yoğurun. Yarım saat bekletin. Hamur kabardıktan sonra içerisine kuru domatesleri ekleyip yoğurmaya devam edin. 60 gramlık baget, yuvarlak veya bütün halde istenilen şekil vererek 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

