



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ EKMEK

Yarım paket yaş maya
1 su bardağından iki parmak fazla ılık su veya süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı buğday unu
1 su bardağından iki parmak fazla esmer un
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı kurutulmuş domates

Ilık suda yaş maya ve şekeri eritiyoruz. Esmer unu, buğday ununu ve tarçını bir kaba alarak karıştırıyoruz. Üzerine erittiğimiz mayayı ekleyerek iyice yoğuruyoruz ve dinlenmeye bırakıyoruz. Sıcak suda yumuşatıp doğradığımız kurutulmuş domatesleri ilave edip tekrar yoğuruyoruz. İstedğimiz bir kalıba koyup önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.