



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ARASI EKMEĐİ

1 paket yaş maya
1 ay bardağı ılık su
1 adet kesme řeker
1 su bardağı ılık süt
1 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un

Ilık su, maya ve şeker bir kapta parmak uçlarıyla karıştırılır. Süt, sıvıyağ ve tuz katılır, kısa süre daha karıştırdıktan sonra ele yapışmayan ancak yumuşak kıvamda olacak şekilde un eklenerek yoğrulur. Hamur kapalı olarak 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan limon kadar parçalar oval şekil verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine unlu su sürülür. 190 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir. Yatay olarak keserek içine arzu edilen malzeme doldurulur.