



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EVDE EKMEK

Fevziye Sürmeli

Yarım paket un  
2 su bardağı su  
2 çay kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 tutam şeker

Tüm kuru malzemeyi karıştırma kabına alın. Suyu mayayı ekleyip maya eriyinceye kadar karıştırın. Suyu yavaş yavaş una eklemeye başlayın. İyice karıştırın ve 10 dakika bekleyin. Dinlenen hamuru 10 dakika daha yoğurun. Hamur pürüzsüz bir hal alınca kabın üzerini hava almayacak şekilde kapatın 3 saat kadar mayalanmaya bırakın. Tezgahı unlayın. Hamuru koyun ve üzerini de unlayın. 2 parçaya bölün Yarım saat daha dinlendirin. Dinlenen hamurlara şekil verin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru aktarın. Önceden ısıtılmış 225 derecede ekmeği pişirin.

Not: Ekmeği pişirirken fırın tepsisine ısıya dayanıklı bir kabın içerisine su koyup fırını kapatırsanız ekmeğiniz daha lezzetli pişer.

