



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE EKMEK

1 su bardağı ılık süt
1,5 yemek kaşığı kuru maya
1/3 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
3 su bardağı un
Üzeri için:
Yoğurt

Ilık süt, şeker ve mayayı bir kabın içerisine alın ve karıştırın.
Ardından tuzu ve unu içine az az ilave edin ve yoğurmaya başlayın.
İyice yoğurduktan sonra un serpilmiş başka bir kabın içine hamurunuzu aktarın.
Üzerini hava almayacak şekilde örtün ve 1 saat mayalandırın.
Kabaran hamuru tezgaha hafifçe un serperek birkaç dakika kadar tekrar yoğurun.
Şekil verip pişirme kabına aktarın ve üzerini kapatarak tekrar 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
Fırına atmadan önce yoğurdu çırpın ve üzerine hafifçe sürün.
Son olarak önceden ısıtılmış 230 derece fırında 25 dakika pişirin.

