



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKMEK

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

Kuru malzemelerinizin hepsini karıştırma kabına alın.  
Mayaya su ekleyin ve maya eriyene kadar karıştırın.  
Suya yavaş yavaş un ekleyin ve iyice karıştırın.  
Karıştırdığınız hamuru 10 dakika kadar dinlendirin.  
Dinlenen hamuru 10 dakika daha yoğurun.  
Hamur pürüzsüz bir hal alıncaya kadar yoğurun ve en sonunda bir kabın üzerine hava almayacak şekilde kapatın.  
Hava geçirmeyen kapta 3 saat kadar mayalanmaya bırakın.  
Hamurunuzu tezgâha almadan önce tezgahınızı unlayın ve hamuru koyun.  
Hamurunuzu unlayın ve 2 parçaya bölün ve yarım saat daha dinlendirin.  
Dinlendirdiğiniz hamura şekil verin.  
Hazırladığınız fırın tepsisini yağlı kâğıdı serin ve hamuru tepsiye aktarın.  
Fırınınızı 225 derecede ısıtın.  
Fırınınız ısınınca ekmeğinizi pişirin.

