



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK

- 1 kilo elenmiş un
- 1 litre ılık su
- 2 paket maya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Unu bir kabın içine koyun. İçerisine maya, toz şeker ve tuzu ilave edin. Akabinde ılık suyu azar azar boşaltıp hamuru karın. Su bittikten sonra hamuru yoğurduğunuz sırada da elinize çok az miktarda sıvı yağ dökün. İyice yoğurduktan sonra üzerini streçleyip etrafına sofra bezi ve battaniye sarın. 1 saat sonra hamuru parçalara bölüp yuvarlatın. Temiz bir tepsinin üzerine koyun. Üzerine birazda un serpin. 20 dakika da böyle dinlendirip akabinde fırını 250 derece ısıtın. Ekmekleri yuvarlak şekilde ikişer olarak tepsiye koyun. Fırına verin. 20 dakika da bir tüm ekmekleri bu işleminden geçirin.

