



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV EKMEĞİ

<https://www.elele.com.tr>

3 bardak ekmeklik un  
1 paket kuru maya  
1 tatlı kaşığı şeker  
Tuz  
½ bardak zeytinyağı  
2 bardak ılık su

Bütün malzemeyi derin bir kaptaki karıştırın ve yoğurun. Katı olmayan bir hamur elde edin. Üzerini örtüp soğuk olmayan bir yerde 1-2 saat mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamur iki katına çıkacaktır. Hafifçe tekrar yoğurup uygun bir kalıba ya da tepsiye alın. Bir saat kadar daha bekletin. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırına koyun ve altın gibi kızarana kadar pişirin.

