



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EV EKMEĐİ

Malzeme:

2 kg. un

ceviz büyüklüğünde yaş hamur mayası

1 çay bardağı şeker

2 tatlı kaşığı tuz

aldığı kadar su

Yapılışı:

Bir kaptan ılıktan biraz sıcak suda maya eritilir. Şeker, tuz, yarım kilo un konarak karıştırılır. Mikserle çırpılırsa daha iyi netice alınır. Hamur kek kıvamındayken bırakılır. Yarım saat mayalandırıldıktan sonra un ilave edilip özendirilerek yoğrulur. Hamuaru iyi yoğrulması çok önemli rol oynar. Üstü örtülüp tekrar mayalanmaya bırakılır. 2 misli kabarmaya yağlı tepsiye döşenir. Yarım saat tepsi mayası aldıktan sonra kızgın fırına verilir. Kızarmaya fırından alınıp, ekmeğin tepsiden çıkartılıp, temiz bir beze sarılır.

---