



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ EKMEĞİ

50 Gr Sana Hamurışı

1 Paket maya

1 Bardak ılık su

2 Bardak süt

3 Bardak un

Aldığı kadar tuz

1 Çay Kaşığı şeker

Ekmek makinesine önce suyu ve yağı koyun. Ardından üzerini tamamen kaplayacak şekilde unu serpin. Karşılıklı kenarlara şekeri ve tuzu serpin. Unun ortasını hafif açıp mayayı dökün. Makineyi hamur mayalama programında yaklaşık 1 saat çalıştırın. Makinanız yoksa 2 bardak un ile diğer malzemeleri karıştırın. Kalan 2 bardağı azar azar ilave edin ve yaklaşık 8 dakika yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 1 saat dinlendirin. 1 saatin sonunda hamuru unlu bir yüzeye alıp 16 parçaya bölün. (bu aşamada unla biraz daha yoğurmanız gerekebilir.) Her bir bezeyi yuvarlayıp tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı veya çırpılmış 1 yumurta akı + 1 yemek kaşığı soğuk su karışımı sürüp 40 dakika daha bekletin. 200C fırında 18-20 dakika pişirin.
