



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖBÜ EKMEĞİ (KASTAMONU)

1 Tatlı Kaşığı tuz
1,5 Paket yaş maya
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
2 Bardak un
2 Bardak ılık süt
100 Gr margarin

Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz şeker ve sütü ilave edip mikserden geçirin. Üzerini kapatın 40-45 dk bekletin. Teflon tavayı hafif yağlandırın. Yağ kızınca hamurdan bir kepçe dökün ve yayın. Pembeleşince arkasını çevirin. Pişince hemen tavadan alın ve yağ sürün. Hamurun tamamını bu şekilde yapıp servis edin.

