



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEBAKAN EKMEĞİ

1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, şeker, tuz ve un karıştırılır. Ortası havuz gibi açılır, kıvama gelene kadar su ilave ederek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre dolunca tekrar yoğrulur, kocaman bir top yapılır. Yağlı kapıt serilmiş tepsiye aktarılır. Ortasına bir kavanozun arkasıyla bastırarak çukur yapılır. Mutfak makasıyla hamurun kenarına kesikler atılır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında pişirilir.