



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜNEBAKAN EKMEK

1 paket çabuk maya  
1 tatlı kaşığı şeker  
1,5 su bardağı su  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Un  
Üzeri için:  
Sıvıyağ

Biraz unla maya karıştırılır, yoğurma kabına bırakılır. Şeker, ılık su, tuz, zeytinyağı da ilave edilir. Yumuşak bir kıvama gelene kadar un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar bekletilir. Süre sonunda elle tekrar yoğrulur, yuvarlak şekil verilir. Yağlı kağıtlı tepsiye aktarılır, üzerine biraz bastırılır. Tam ortası önce elle açılır ve düzgün olması için bir kase koyarak tam yuvarlak olması temin edilir. Mutfak makasıyla verev kesikler yapılır. Biraz yağ sürülür. 185 derece fırına sürülür, 30-35 dakika pişirilir.