



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER EKMEĞİ

1 su bardağı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
125 gr erimiş tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Un

Kuru mayayı ılık su ile 10 dk kadar bekletin ve eritin. Daha sonra un hariç diğer malzemeleri ekleyin. Unu da yavaş yavaş ekleyin, hamurun sert olmaması gerekiyor. Yani elinize yapışabilir.

Hamuru 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanınca yuvarlaklar yapın. Yuvarlakların üzerini köfte gibi bastırın.

Daha sonra yumuşak olması ve güzel kızarması için üzerine su ya da süt sürelim.

180 derecelik fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alınca soğumaya bırakın. Ardından ikiye bölerek içini istediğiniz malzeme ile donatabilirsiniz.

