



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER EKMEĐİ

50 Gr Sana Hamurışı

Aldığı kadar tuz

1 Paket maya

1 Çay Kaşığı şeker

3 Bardak un

2 Bardak süt

Un, tuz, sana margarin toz şeker ve instant maya derin bir kapın içinde karıştırıyoruz. Ilık su dökülür ve karışım güzelce yoğrulur. Ele yapışmayacak kıvama gelene kadar azar azar un dökülür hamur yapılır. Üzeri bir bez yardımı ile kapatılır. Kabarması için aşağı yukarı 1 saat kadar bırakılır. Kabaran hamur, kabın içinde alınır, az bişey un serpilmiş tezgahımızda tekrar yoğurulmaya başlanır. Hamurdan dilediğin büyüklükte parçalar kopartılır ve yuvarlanır. Sonrasında Tepsiye dizilir. 10 dakika kadar beklenir üzerine az un serpiştirilir önceden 180 derece ısıtığımız fırına verilir. Üzerleri kızarana kadar pişirilir.