



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IHLAMURLU FRANCALA EKMEĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1. Aşama için;  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı tozşeker
2. Aşama için  
2 tatlı kaşığı tepeleme toz ıhlamur  
2.5 - 3 su bardağı buğday unu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı (küçük boy) zeytinyağı

Öncelikle sıcak olacak kadar ısıttığınız sütü, derin bir kase içinde maya ve şekerle birlikte tahta kaşıkla karıştırın. Üstü kapalı olarak ılık bir yerde köpürene dek 10-15 dakika bekletin. Ardından toz ıhlamur, tuz, zeytinyağı ve azar azar elenmiş un ekleyin. Hamur haline getirdiğiniz karışımı, üstü kapalı olarak iki katı büyüklüğe erişene kadar bekletin. Şekil verin ve tekrar üstünü kapatıp, iki katı büyüklüğe ulaşana dek bekletin. Fırınlama aşamasında ilk 10 dakika 200 derecede, sonra kalan 30-35 dakika 170 derece ısıda pişirin.

