



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ KAHVALTI EKMEĞİ

<https://yemek.name>

350 ml süt
450 gram un
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı pudra şekeri
1 paket instant maya
Nişasta

Nişasta dışındaki bütün malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur ağzı kapalı bir kapta 1 saat mayalanır. Tezgaha nişasta serpilip üzerinde hamur 1 cm kalınlığında açılır. Kalıp yardımıyla parçalara bölünen hamur bir tepside ağzı kapalı şekilde yarım saat daha mayalanır. İkinci defa mayalanan hamurlar, kalın tabanlı bir tavada her iki tarafı da 3 dakika pişirilir.

