



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVAlTI EKMEĐİ

17 su bardađı un (1700 gram)
100 gram yař maya
2 orba kaşığı tuz (50 gram)
5 su bardağı ılık su
180 gram kahvaltılık margarin

Hamuru hazırlayıp 35'er gramlık parçalara kesip ovucunuzun iiyle bir top gibi yuvarlayınız. Tepsiye sırayla ve 4'er santim arayla diziniz.

Elle tutulur vaziyette 1 santim kalınlığında altı hafif bombeli 10 santim boyunda bir tahtayla ekmeklerin tam ortalarından 2'ye bolercesine bastırınız.

Mayalama fırınında, yoksa mutfakta, üzerine bir bez kapatıp 15-20 dakika mayalandırınız. Ve bir fırçayla üzerlerine süt sürüp kızgın fırında 8-10 dakika pişirip fırından çıkarınız.

Not: Ekmekler fırına sürülünce buhar verilebilen fırınlar vardır. Ekmeđi sürer sürmez, 1 dakika buhar verilirse çok güzel olur, üzerine bir Őey sürmeye gerek kalmaz. Bu su miktarı ekstra un içindir. Un kalitesi düşerse su miktarı 100-150 gram azalabilir.