



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI EKMEĞİ

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep
4 çoraba kaşığı sıvı yağı
3 su bardağı un
Yumurta sarısı ve susam

Yoğurma kabının içinde 1 yumurtayı, yoğurdu, şeker, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Üzerine, 5 dakika bir çay bardağı ılık suda beklettiğiniz yaş mayayı dökün ve un ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlenmeye bırakın. Mayalanan hamurdan cevizden büyük yuvarlaklar yapın ve tepsiye dizin. Ortasını bıçakla çizin ve yumurta sarısı, susam serpip 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Ilık ya da soğuk ikram edin. Sıcakken içine tereyağı sürüp kahvaltıda kendi ekmeğinizin keyfine varın.