



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK HAŞHAŞLI BAGET

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 20 gram yaş maya
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı mahlep
- 3 su bardağı un
- 200 gram beyaz peynir
- 2 sivribiber
- 1 çay bardağı yeşil zeytin

Yoğurma kabında yumurta, yoğurt, şeker, sıvı yağ ve tuzu karıştırın. Üzerine bir çay bardağı ılık suda ya da sütte 5 dakika beklettiğiniz yaş mayayı dökün. Mahlep ve un ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlenmeye bırakın. Hamuru ikiye bölüp uzun ince ekmekler yapın. Fırın tepsisine dizip üzerine bolca haşhaş serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip kahvaltıda sıcak sıcak ikram edin.



Fotoğraf "akşam yıldızı" tarafından gönderildi. 14.07.2014