



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK KÜÇÜK EKMEKLER

5 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı kuru maya  
1 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Susam  
Çörekotu  
Haşhaş

Kuru maya derin bir kase nin içine koyun. Üzerine süt ve şekeri ilave edin. Karıştırın üzerini streç film ile kapatın 20 dakika beklesin. Hamur yoğuracağınız kabın içine 4 su bardağı unu boşaltın. Ortasını açın kabarmış mayayı ortaya koyun. Su, tuz ve sıvı yağı ilave edin. Yavaş yavaş kenarlardan unları alarak yoğurun. Kenarda beklettiğiniz unu ihtiyaç duydukça yoğururken kullanın. Üzerini örtün 45 dakika mayalanması için bırakın. En az iki katı kadar kabarmasını bekliyoruz. Tekrar 2-3 dakika yoğurun. Tepsinizi yağlayın. Küçük boy portakal boyunda bezeler yapın. Mümkün oldukça dışı pürüzsüz kıvamda olsun. Yağladığınız tepsiye dizin. 30 dakika kadar yine beklesin. Isıya dayanıklı bir kase de mutlaka su koyun fırına ekmeğimizin üzerinin kurumaması için. 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakikada pişti ekmekler. Siz kendi fırın ısı nıza göre ayarlayın derecesini. Ve 20 dakikadan sonra kontrol edin. Çıkarttığınız zaman üzerini örtün ve dinlendirin.

