



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAKAY EKMEĞİ

<https://yemek.name>

Yarım bardaktan biraz az sıvıyağ

Yarım bardaktan biraz az yoğurt

3 bardak un

1 yumurta

Bir yaş maya paketinin 1/4'ü

Malzemeleri bir kasede karıştırıp yoğurun.

Gerekirse bir miktar daha un ekleyebilirsiniz.

Kıvamlı bir hamur elde edip yuvarlakça şekillendirin.

Fırın tepsisine alıp bir kenarda kabartın.

Önceden ısıtılmış fırına vermeden önce keskin bir bıçakla ekmeğin üzerine baklava desenleri çizin.

