



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIP EKMEĞİ

Necip Usta

500 gr. un
50 gr. pudra şekeri
3 yumurta sarısı
50 gr. tereyağı
20 gr. maya
200 gr. süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet içi yağlanmış 18x12 ebadında kek kabı

Küçük bir kaba sütün yarım bardağını ılıtarak koyunuz ve içine maya ile bir kaşık pudra şekerini ilâve edip eziniz. Sonra undan yarım bardağı nı alıp ilâve ederek iyice karıştırınız ve üzerine bir kapak örtüp 10 dakika mayalandırınız. Sonra unun kalanını, pudra şekerini, tuzu ve sütün kalanını ilâve ederek iyice çırpa çırpa yoğurunuz sonra yağ ve yumurta sarılarını ilâve ederek tekrar yoğurup küpağını kapatınız ve 20 dakika mayalandırınız. Sonra elinizle parçalamadan bastırarak yoğurup üç müsavi parçaya kesip kalıp büyüklüğünde uzatıp formanın içine yerleştiriniz ve formaların üzerini bir bezle kapatıp mayalanması için 20 dakika daha bekletip sonra fırına sürünüz. Formalardan çıkarttıktan 6 saat sonra kullanmaya hazırdır.

Not: Bu ekmek kızartmak ve ekmek tatlıları içindir. Buzlukta saklanırsa 10 gün bir şey olmaz.