



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIPTA EKMEK

- 1 Isıtılmış büyük bir kasede un, tuz ve şekerin ortasını havuz biçiminde açınız. İçine sıvı malzemeleri boşaltınız.
 - 2 Malzemeleri iyice karışana kadar ellerinizle yada bir spatulayla karıştırınız.
 - 3 Unlanmış bir tezgahda hamuru pürüzsüz ve esnek olana kadar 10 dakika yoğurunuz.
 - 4 Hamuru, hacmi hemen hemen 2 kat artana kadar 1-1,5 saat ılık bir yerde bekletiniz. Sonra üstünü açınız.
 - 5 Hamur kabarcınca, kenarlarından ortaya doğru yoğurarak hava kabarcıklarının patlamasını sağlayınız.
 - 6 Hamuru parçalara bölüp yağlanmış kalıplara yerleştirerek bastırınız. Tekrar, kabarmaları için bekletiniz.
 - 7 Yüksek ısı fırında pişiriniz.
-