



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIPTA BEYAZ EKMEK

1+1/2 bardak su
4 yemek kaşığı tuz
50 gram taze maya
2 bardak sade un

Ilık suya mayayı ufalayıp atın. Tuz ekleyip maya eriyinceye kadar karıştırın. 1+1/2 bardak un ekleyip yoğurun. Yoğururken geri kalan unuda yavaş yavaş ekleyin, bir saat kabarması için bekleyin. Dinlenmiş hamuru yoğurup üç parçaya bölün. Parçaları yağlanmış kalıplara yerleştirin. Kalıpta yapmak daha kolay olmakla birlikte isterseniz elinizle biçim verip direk olarak tepside pişirebilirsiniz. Hamuru bir buçuk saat dinlenmeye bırakın. Fırını önceden 200 dereceye getirin. Ekmeği suyla yıkayın ve 25 dakika pişirin. Ekmekleri kalıptan çıkarıp tekrar suyla yıkayın. Üzerini örtüp soğumaya bırakın.