



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI EKMEK

1 paket yaşmaya  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 kase ılık süt  
2 çorba kaşığı manda kaymağı  
Yarım çorba kaşığı tuz  
Un

Kaymak eritilir. Ilık süt, şeker ve maya karıştırılır. Erimiş kaymak eklenir, parmak uçlarıyla çalkalanır. Tuz ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri sarmalanır ve 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra havası bastırarak alınır ve alt-üst edilir. Somun şekli verilir, yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur, üzerine bıçakla çizikler atılır. Biraz su sürdükten sonra 180 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca yumuşak olması için üzerine fırçayla su sürülür.