



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEPEKLİ GEVREK

### Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- Yarım paket yaş maya
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı su
- 1 çorba kaşığı çörek otu

### Hazırlanışı:

Ilık süt ,yaş maya ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine zeytinyağı, kepekli un ve tuz eklenir yoğurmaya başlanır. Ele yapışmayan az sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamur 1 saat dinlendirildikten sonra orta büyüklükteki, yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerine yağlı su sürülür, çörek otu serpilir. Bıçakla parmak şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Kesik yerlerinden ayrılır, tekrar 200 derece fırına verilir 10 dakika sonra fırından alınır.