



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE UNLU MİNİK KEKLER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 su bardağı buğday unu (isteğe göre başka un kullanılabilir)
- 3 su bardağı kestane unu
- 1 paket toz maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük çay bardağı ılık süt
- 1 küçük çay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 büyük çay bardağı ılık su

Ilık su, şeker ve maya karıştırılır ve beş on dakika bekletilir. Sonra diğer malzemeler de eklenir ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğrulur. (un eklenebilir) Sıkı sarılıp 45 dakika dinlendirilir. Mandalına büyüklüğünde parçalar alınır hamurdan. Güzel yuvarlak bir form verilir ve tepsiye koyulur. Hamur bittikten sonra, bıçakla çarpı işareti yapılır. Tepisinin üstüne folyo çekilir ve onun üstüne de temiz bir bez serilip yarım saat bekletilir. Fırın ısıtılır, bezelerin üstüne fırçayla biraz su sürülür. Sonra bezelerin üstüne biraz un elenir ve fırına sürülür. Fırının tabanına bir kâse su koyulur. 200 derece de alt üstlü ortalama 35 dk pişirilir.

