



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIKLI TATLI EKMEK

1 adet hamur mayası
2 yemek kaşığı tereyağı
1/4 su bardağı şeker
1/4 yemek kaşığı tarçın
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 su bardağı kurutulmuş kıvılcık
Alabildiği kadar un

Öncelikle derin bir kâsenin içerisinde süt, maya, toz şeker, tereyağı, kıvılcık ve tarçın karıştırılır; üzerine alabildiği kadar un ilave edilerek yoğurulur. Hamur kalıba koyularak oda sıcaklığında 20-25 dakika bekletilir. Daha sonra önceden ısıtılmış fırına sürülerek kabarana ve pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

