



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇAVDAR EKMEĞİ

4 su bardak çavdar unu
1 su bardak buğday unu
1 temek aşığı sana klasik
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardak ılık su
1 adet maya

Bütün malzeme karıştırılıp hamur yoğrulur 45 dakika mayalandırılır mayalanan hamuru yağlanmış tepsiye koyulup yarım saat daha hamurun kabarması beklenir sonra 180 derece fırında pişirilir.

