



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EKMEK

1 paket isntant maya
1 kg un
1 tatlı kaşığı şeker
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

Un ortadan çukurlaştırılır. İçine maya, şeker, yağ, tuz ve az su konur. Karıştırarak ve unu kenardan indirerek yoğurmaya başlanır. İhtiyaç duydukça azar azar ılık su eklenerek orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir. Süre sonunda bir kaç tur daha yoğrulur. Arzu edilen şekil verilir, yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. 20 dakika daha bekledikten sonra üzerine unla karıştırılmış su sürülür. Bıçakla çizik atılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.11.2022