



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAHVALTI EKMEĞİ

Malzeme:

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çay kaşığı Tuz

1,5 su bardağı soğuk süt

Yarım su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın ya da yağlı kağıt serin. Un, tuz ve kabartma tozunu birlikte eleyin. Soğuk sütü yavaşça unlu karışımın ortasına döküp mikserle çırpın. Sıvıyağı ekleyip çırpmaya devam edin. Tüm malzemeler birbiriyle iyice özleşip homojen bir hamur olunca bir çorba kaşığıyla ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Hamurları aralarında 2.5 cm mesafe kalacak şekilde tepsiye koyun. Sıcak fırında 20 dakika pişirin. Üzerleri çok az kızarıncaya ekmekleri fırından çıkartın. Sıcak ekmekleri fıstıklı peynir ve baharatlı taze lor ile servis yapın.