



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK EKMEKLER

Nurşen Karanlık

2,5 tatlı kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı silme toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
Yaklaşık 4 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tuz

Un, tuz, toz şeker ve maya derince bir kap içerisinde karıştırılır. Ilık su ilave edilip karışım iyice yoğrulur. Ele yapışmayana dek azar azar un ilave ederek hamur yapılır. Üzeri bir bezle kapatılır. Kabarması için yaklaşık 1 saat beklenir. Kabaran hamur, kabın içinde toparlanır, az un serpilmiş tezgahta tekrar yoğrulur. Hamurdan dilenen büyüklükte parçalar kopartılarak yuvarlanır. Tepsiyeye dizilir. 10 dakika kadar bekletilip üzerine az un serpiştirilip önceden 180 derece ısıtılmış fırına sürülür. Üzerleri kızarana kadar pişirilir.