



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

6 su bardağı buğday unu
10 adet kuru domates
1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
çorba kaşığı tozşeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
2.5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Yaş mayayı bir kaba alıp, süt, tozşeker ve tuz ekleyip karıştırdıktan sonra 15 dakika bekletin. Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Küp doğranmış domates, sıvıyağ, salça, erimiş maya ve ılık su ilave edip yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Daha sonra yağlanmış bir tepsiye aktarın. 30 dakika daha dinlendirip, önceden ısıtılmış 195 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

