



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU EKMEK KURULARI

500 gram un  
25 gram yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 adet limon  
2 tatlı kaşığı tozşeker  
1 kahve fincanı zeytinyağı

Unu eleyip ortasını açın. Mayayı ekleyip ılık su ile ıslatın. Limonların kabuğunu soyup zarlarını ayıklayın. Bütün malzemeyi ekleyin ve yumuşak kıvamda hamur elde edene kadar ılık su ilavesiyle yoğurun. Bir süre dinlendirip, sıvıyağla yağladığınız bir kalıba dökün. Mayası gelinceye kadar bekletip, 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Ekmek soğuduktan sonra, çok ince olarak dilediğiniz şekilde dilimleyip bir tepsiye dizin ve düşük ısılı fırında hafif kızarıncaya kadar bekletin. Fırından alıp arzuunuza göre salataların yanında servis yapın.