



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAHLEPLİ EKMEK

150 gr margarin  
8 su bardağı buğday unu  
4 çay bardağı toz şeker  
2 su bardağı süt  
4 Su bardağı Su  
2 Tatlı kaşığı instant maya  
2 Tatlı kaşığı tarçın  
2 Tatlı kaşığı Anason  
2 Çay kaşığı Mahlep  
2 Çay kaşığı Karanfil tozu  
2 Çay kaşığı Dolusu yenibahar  
2 Çay kaşığı Tuz

Unu yoğurma kabına alın, ortasını açın.  
Kuru malzemelerin hepsini ekleyin.  
Margarin eritin, sütle beraber una ilave edin.  
Ağartılmış un kullanıyorsanız, süt miktarını azaltmanız gerekebilir bu yüzden sütü birden aktarmayın.  
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.  
Üzerini örtüp mayalanmasını bekleyin.  
Mayalanan hamuru ikiye bölün.  
Unlanmış zeminde her bir bezeyi pide şeklinde bir santime yakın kalınlıkta açın.  
Hafif yağlanmış veya unlanmış tepsiye yerleştirin.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp bardakla, çatala veya benim yaptığım gibi kalıpla şekil verin.  
Soğuk fırına sürüp, 200 derecede kızarana kadar pişirin.