



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYA MAYA EKMEĞİ

1 paket yaş maya
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Toplanana kadar un

1 su bardağı ılık su, yarım tatlı kaşığı şeker ve yarım paket maya bir araya getirilir, eritilir. Yarım tatlı kaşığı kadar tuz ve toplanana kadar ilave edilir, hamur yapılır. Üzeri kapatılır, bir gece bekletilir. Ertesi gün hamur alınır tezgaha konur, ortası havuz gibi yapılır, ılık su ve dünden kalan malzemeler konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. En son yavaş yavaş un eklenir ve hamur toparlanır. Tezgaha un serilir. Üzerine un konur. Islak bir bez örtülür. En az 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur tekrar yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Üzerine boydan boya bıçakla çizik atılır ve unlu su sürülür. 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.