



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI EKMEK

1 ay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket (42 g) Pakmaya Yaş Maya
1,5 su bardağı (300 ml) ılık su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
5 su bardaęı (500 g) un
Üzeri İçin:
2 yemek kaşığı süt
1 yumurtanın sarısı
Servis önerisi:
Lor peyniri, sivribiber, domates, maydanoz

Toz şekeri, tuzu, Pakmaya Yaş Maya'yı ve ılık suyu bir kasede karıştırın.
Unun yarısını yoğurma kabına alın. Zeytinyağını ve mayalı karışımı ekleyip 10 dakika yoğurun.
Kalan unu azar azar ilave ederek ele yapışmayacak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru ikiye ayırın ve üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin.
Dinlendirdiğiniz hamurları ayrı ayrı, unlanmış ve yağlanmış ortası delik kek kalıbına yayın. 30 dakika daha mayalandırın.
Hamurların üzerine sütle çırttığınız yumurta sarısı karışımından sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri hafif kızarana kadar 20-25 dakika pişirin.
Dilerseniz servis önerisi için lor dışındaki malzemeyi küçük küçük doğrayın. Lor peyniri ile birlikte harmanlayın.
Bu karışımı enine ikiye kestiğiniz ekmeklerin üzerine paylaştırın.

