



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYALI HAMUR

Su veya sütü ısıtıp 1 tatlı kaşığı tozşeker ekleyin. Şeker eriyince ılık karışıma (35-40 derece) toz mayayı ilave edip eritin.

Unu hamur kabına alın. Ortasını çukur şeklinde açıp mayalı karışımı dökerek 10 dakika bekletin.

Karışıma tariflerdeki diğer malzemeleri ilave edin. Hamur yoğurma kabından ayrılincaya dek elle veya mikserle yoğurun.

Hazırladığınız hamuru temiz bir bezle örterek sıcak bir yerde kabarmak üzere dinlenmeye bırakın. Hamur yüzeyinin düzgün olmasına, üzerinde pütür çatlaklar olmamasına dikkat edin.

---