



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI HAMUR

500 gr. un
2 adet yumurta
1 kaşık yağ
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı şeker
1/2 çay bardağı su veya süt
20 gr. kuru maya veya 40 gr. yaş maya
1 çay bardağı su

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını geniş olarak açın. Buraya mayayı koyup yarım bardak ılık süt veya su ile mayayı iyice ezin. Etraftan biraz un alarak mayayla karıştırıp ortada cıvık bir hamur yapın. Etrafta kalan unu bunun üzerine kubbe şeklinde örtüp mayalanmaya bırakın. Unun üzeri bir kaç yerinden çatlayınca tekrar hamuru ortada bırakacak şekilde açın. Açılan yere yumurta, yağı etrafa da şekeri, tuzu koyup 1 çay bardağı su ile hamuru kulak memesinden biraz daha yumuşak olarak yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp iki misli oluncaya kadar ılık bir yerde hamuru mayalanmaya bırakın.

