



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI HAMUR YAPIMI

Kuru mayanın 3 katı miktardaki ve 35-40° su veya sütün içine 1 tatlı kaşığı şeker ilave edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karıştırılarak eritilir. 10 dakika kadar beklenir. Unun ortası açılır ve bu mayalı sıvı oraya dökülür ve 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur daima ılık suyla yoğrulur. Hazırlanan hamur üzeri örtülerek sıcak bir yerde kabarmaya bırakılır. Hamur iki katma ulaştığında hamur mayalanmıştır. Daha sonra tariflerde belirtildiği şekilde hamura şekil verilir. Eęer varsa i malzemeleri konur ve yaklaşık 45 dakika ikinci mayalanma için sıcak bir yerde bekletilir.

Not: Kuru maya yerine yaş maya kullanıldığında tariflerdeki kuru maya miktarının iki katı kullanılmalıdır.
