



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ EKMEK

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı su (gereklikçe)

Un, tuz ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın.

Yoğurdu ve zeytinyağını kuru karışıma ekleyin. Hamur yumuşak ve pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun.

Gerekirse 1 yemek kaşığı su ekleyerek hamuru toparlayın.

Hamuru iki eşit parçaya ayırın ve her parçayı yuvarlak veya oval şekil verin. Yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın. Hazırladığınız ekmekleri tavaya koyun ve her iki tarafı da altın sarısı olana kadar pişirin.

