



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYIS EKMEĞİ

<https://www.elele.com.tr>

500 gr un
25 gr yaş maya
300 ml ılık süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr tereyağı

Mayayı ve toz şekerini ılık süte ekleyip karıştırarak eritin. Mutfak robotunun içine un ve tuzu eleyin. Sütü ekleyin ve karıştırın. Hamur toparlanmaya başladığında küçük küplere bölünmüş tereyağını ekleyin. Tereyağı hamura iyice karıştığında robotu durdurup hamuru tezgaha alın. Hafif unlanmış zeminde pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Derin ve büyük bir kaseyi yağlayın ve hamuru içine alın. Ilık bir ortamda yaklaşık 1 saat mayalanması için bekletin. Fırını 200 derecede ısıtın. Mayalanan hamurdan parçalar koparıp 20-25 cm uzunluğunda silindirler yapın. Uçlarını çapraz gelecek şekilde birleştirin. Daha sonra bir ucunu deliğin altından, diğer ucunu deliğin üstünden geçirip her iki ucu aşağıda birleştirin. Tepsiyi aralıklı dizin ve kurumaması için bezle örtün. 10 dakika bekletin. Ekmeklerin hafif nemli ve dışlarının çıtır olması için fırına 5-6 adet buz küpünü yerleştirin. Tepsiyi fırına yerleştirin. Ekmeklerin üzeri pembeleşene kadar 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

