



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİGEL EKMEK

Yarım paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı
3,5-4 su bardağı un

Ilık su ve maya yoğurma kabına parçalayarak konur, üzerine ılık su ve şeker konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. Ilık süt, zeytinyağı ve tuz yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat kadar istirahat ettirilir. Sonra üzeri açılır, un eklenerek alt üst edilir. Kalın bir oklava gibi uzatılır, bıçakla 2 parmak eninde verev olarak kesilir. Pişirme kağıdı yerleştirilmiş tepsiye dizilir. Yarım saat daha dinlendirilir. Sonra 180 derece fırına verilir. Pembeleşene kadar pişirilir.