



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINİK SÜTLÜ EKMEKLER

450 g Beyaz Un  
2 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri  
20 g Hazır Yaş Maya  
275 ml Ilık Süt  
275 ml Ilık Su

Beyaz unu tezgaha eleyelim, ortasına çukur açalım. Mayayı unun ortasındaki çukura dökelim ve bir miktar suyla yumuşatalım. Şekeri, sütü ve kalan suyu mayaya katalım. Parmaklarımızla iyice karıştıralım. Unu pürüzsüz ve elastik bir hal alıncaya kadar yoğuralım. Daha sonra hamuru temiz bir tabağa koyarak üzerini bir havluyla örtelim. Ilık bir yerde 25-30 dakika dinlendirelim.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alalım. 5-6 dakika yoğuralım. Hamuru yumruk büyüklüğünde parçalara bölelim ve 5 dakika dinlendirelim. Küçük hamurları fırın tepsisine yerleştirelim. Üzerlerine bıçakla çarpı şeklinde çentikler atalım ve kabarana kadar 30 dakika dinlendirelim.

Fırını 200 derecede ısıtalım. Minik hamurları 25 dakika pişirelim.

