



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU BAGET

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 K p Maya (42 gr.)  
250 ml Su, ılık  
250 gr. Buğday unu  
250 gr. Çok tahıllı Buğday Unu  
1 ay kaşığı Őeker  
2 ay kaşığı Tuz  
1/2 ay kaşığı Karabiber  
3 yemek kaşığı Zeytinyağı  
1 yemek kaşığı Maydanoz, dereotu ve taze soğan  
Üstüne sürmek için:  
Süt

Mayayı ılık suyun içinde aın. Buğday unu, tam tahıllı buğday unu, Őeker, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Jambon veya baharatlı otları hamura ilave edin. Otları hamura katınız. Hamurdan iki adet yaklaşık 35 cm uzunluğunda rulo yapın ve bir tepsiye veya delikli gurme tepsisine koyun. Ruloları apraz izin, üstüne süt sürün ve hemen fırına sürün.

**Nem İlaveli Piřirme:**

Mayayı ılık suyun içinde aın. Buğday unu, tam tahıllı buğday unu, Őeker, tuz, karabiberle karıştırın ve 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Otları hamura katın. Hamurdan iki adet yaklaşık 35 cm uzunluğunda rulo yapın ve bir fırın tepsisine veya delikli gurme tepsisine yatırın. Ruloların üstünü çapraz izin, fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin. Bagetlerin üstüne süt sürün ve daha sonra fırında kızarıncaya kadar pişirin.

---