



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZAR KEYFİ

Elif Korkmazel

100 gram beyaz peynir
100 gram taze kaşar peyniri
4 yaprak marul
1 domates
10 adet zeytin
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Ekmeği için:
1 paket kuru maya
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
2,5 su bardağı un
12 çorba kaşığı kavrulmuş mavi haşhaş

Öncelikle ekmeğin hamurunu hazırlamak için derin bir kabın içinde kuru maya, süt, su, yaş maya, tuz ve şekeri karıştırıp yumuşak suluca bir hamur yapın. 15-20 dakika dinlendirin. Daha sonra şekil verip üzerine su sürün ve haşhaşları serpin. Fırında 200 derecede 20 dakika pişirin. Pişen ekmeklerin aralarına domates, peynir, zeytin ve marul yapraklarını güzelce sıralayın. Yanında da çayınızı demleyin.