



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ EKMEK

1 pakaet yaş maya  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un

Bir kaba ılık süt ve maya konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra yağ, kaşar ve tuz katılır, biraz daha karıştırılır. Üzerine orta kıvamda bir hamur olana kadar elenmiş un konarak yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra birkaç tur yoğrulur. Yağlanmış yuvarlak fırın kabına konur. Bu şekilde yarım saat daha bekletilir. Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.