



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOMUN

1 paket yaş maya
1 su bardağı rende eski kaşar
1 diş sarımsak
Çeyrek paket tereyağı
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Önce yağ eritilir, ılıtılır. Yoğurma kabına parçalanmış maya, şeker ve su konur, iyice eritilir. Sonra yumurta beyazı, süt, eritilmiş yağ, ezilmiş sarımsak, kaşar ve tuz eklenir, biraz daka karıştırılır. En son ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra tekrar yoğrulur, yarım saat daha bekletilir. Süre sonunda yuvarlak somun şekli verilir, unlanmış tepsiye konur. Üzerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında kızarana kadar pişirilir.