



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROZET EKMEK

1 paket yaş maya
Yarım kg tam buğday ekmeği
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeteri kadar su
Üzeri için:
Süt

Unun ortası havuz yapılır. Unun üzerine tuz gezdirilir. Maya, şeker, yağ ve ılık su konur. Eritilir. Kenardan ortaya doğru un çekerek yoğrulur. Gereklikçe su eklenebilir. Hamur bütünleşince üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur alt-üst edilir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak yerleştirilir. 20 dakika daha bekletilir. Süre dolunca üzerlerine süt sürülür, bıçakla artı şeklinde çizik atılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.