



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC MAYALISI

1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı sıvı yağ
6 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Açmak için:
Yarım su bardağı un

Kuru mayayı yoğurma kabına koyup üzerine 1 su bardağı ılık su ile şekeri atıp, elinizle toz maya eriyene kadar karıştırın. Üzerine tuz ve sıvı yağ ekleyin, unu yavaş yavaş katarak yumuşak bir hamur tutun. Mayalanması için üzeri örtülü olarak en az 30-35 dakika bekletin.

İyice mayalanan hamuru 6 eşit parçaya bölerek bezeler yapın. Bezeleri oklava ile un serpiştirerek 1 santimetre kalınlığında ve yemek tabağı büyüklüğünde açın. 6 adet yuvarlak bazlama ekmeği yapın.

Varsa sac üzerinde yoksa tavada yağ koymadan önlü arkalı pişirin. Tavayı önceden iyice kızdırın.

