



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI EKMEK

3 çorba kaşığı yoğurt
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı mahlep
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı salça
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Kimyon, karabiber
Tuz
Üzeri için:
Çörekotu
Susam
Çekirdek

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip elinizle yuvarlak ekmekçikler hazırlayın. Tepsiyeye dizin ve 35 dakika tepside bekletin. Rendelenmiş soğanı yağla kavurup içine salça ve baharatlar ekleyip hazırlayın. Hamuru açıp üzerine bu salçalı sosu döküp yayın. Bolca susamı, çörek otunu ve çekirdek serpin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.

