



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUCUKLU EKMEK

2 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı ılık su  
1 yumurta akı(sarı üzerine)  
2 yemek kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
1 paket yaş maya  
Yeterince un  
İçi için:  
Sucuk  
Kaşar peynir

Yoğurma kabına maya ve ılık suyu alıp mayayı eritiyoruz  
Daha sonra diğer malzemeleri sırasıyla ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz  
Hamuru oda sıcaklığında 1 saat mayaladıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bardak ağzı genişliğinde açıyoruz içine 1 dilim sucuk ve 1 dilim kaşar peynir koyup hamuru kapatıyoruz,  
Yağlanmış kek kalıbına bu şekilde 2 sıra hamur diziyoruz  
Üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz ve yarım saat kabarmalarını bekliyoruz daha sonra önceden ısınmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz

