



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU KAPLUMBAĞA EKMEK

500 gr un  
1 adet yumurta  
1 paket yaş maya  
1 çay bardağı eritilmiş margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı şeker  
1,5 su bardağı ılık süt ve su karışımı  
100 gr sucuk

Küçük bir kaseye mayayı koyun. Üzerine şeker ve biraz ılık süt ve su karışımını ekleyin. Ardından diğer malzemeleri de ekleyin..  
Hamuru yaptıktan sonra, bir saat kadar, mayalanması için bırakın. Hamura küçük doğranmış sucuk parçaları ekleyin. Ardından un serptiğiniz bir yüzeyde, hamurun büyük bir kısmıyla büyükçe bir top oluşturun. Üzerine çizikler atın. Çevresine kafa, kol ve bacakları yapın. Sucuk parçaları ile göz yapın. Önceden ısıttığınız 190 derece fırında 30-40 dakika kadar pişirin.

