



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU BAGET EKMEK

1 su bardağı süt
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 paket çabuk maya
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı sıvıyağ
Alabildiği kadar un

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, maya ve şeker konur, iyice karıştırılır. Üzeribe sıvıyağ ve orta sert kıvama gelene kadar un eklenir. Hamurun üzeri örtülür, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır, fazla gevşek olmayan bir rulo yapılır. 6 adet rulonun üzeri kapatılır, yarım saat daha dinlendirilir. Yayvan bir tencereye su konur. Kaynamaya başlayınca ekmekler atılır, yaklaşık 5-6 dakika haşlanır. Bagetler sudan alınır, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Üzerine bıçakla çizikler atılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.