



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI MAHLEPLİ EKMEKLER

3 orba kaşığı yoğurt
5 gram yaş maya
1 orba kaşığı mahlep
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
3 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
Çörekotu, susam ve ekirdek

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 ekmekikler hazırlayın tepsiye dizin ve 15 dakika tepside bekletin. Fırına vermeden önce üzerine yumurta sarısı sürün ve bolca susamı, çörekotu ve çekirdek serpin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.