



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BULGUR EKMEĞİ

- ½ bardak köftelik bulgur
- 1,5 bardak kaynamış su (bulguru ıslamak için)
- 1 fincan süt
- 1 paket aktif kuru maya
- ¼ kâse şeker
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı margarin (küçük parçalara ayrılmış)
- 1 yumurta
- 1/2 bardak çok amaçlı un

Küçük bir kaptta, bulguru ve suyu karıştırıp alüminyum folyo ile üzerini kapatın. Bulgur yumuşayıp suyunu çekinceye kadar (1 saat) bekletin.

Küçük bir tavada, sütü ısıtın. Büyük bir kaba boşaltıp üzerine maya serpin. Köpükleşene kadar 10 dakika kadar bekletin. Şeker, margarin, tuz, yumurta ve bulgur karışımını buna ekleyin.

Unu ilave edip yoğurduktan sonra eşit parçalara ayırarak minik toplar yapın. Yağlı bir tepsiye yerleştirip üstlerini de yağlamak için ters çevirin. Üzerini bir bez ile iyice kapatın ve ılık bir yerde iki katı kadar kabarana kadar yaklaşık 50 dakika bekletin.

250 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika iyice kızarana kadar pişirin. Pişen ekmekleriniz yemeye hazır.

