



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ EKMEK

5 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
2 su bardağı ılık süt  
1.5 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Un ve mayayı karıştırırım. Diğer malzemeleri de ekleyerek hamuru yoğuralım. Üzerini örterek 30 dk mayalanmaya bırakalım. Daha sonra hamuru yoğurup gazını alalım. Hamuru 3 parçaya bölelim. Ekmek şekli vererek 10 dk daha bekletelim. Parçaları tepsiye dizelim. Fırça ile üzerlerine su sürelim ve bıçakla 1 cm derinliğinde ortasından çizik atalım. 220 derece önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

---