



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ EKMEK

1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Ilık suyun üzerine maya ve şeker konur, karıştırılır 10 dakika bekletilir, daha sonra yoğurma kabına ,süt, sıvıyağ, mayalı beklemiş su, tuz konur, karıştırılır, üzerine biraz sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur, hamurun üzeri kapatılır, 1 saat mayalandırılır, süre sonunda hamur tekrar yoğrulur, somun şekli verilir, yağlı kağıt serilmiş tepsini üzerine konur, fırına vermeden önce yarım saat daha bekletilir, daha sonra üzerine unlu su sürülür, bıçakla çizikler atılır, önceden ısıtılmış 220 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.

[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)