



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ EKMEK

500 gr. un
25 gr toz maya (Bir kahve kaşığı)
70 gr. tereyağı
3 3umurta
1/2 bardak süt
25 gr. şeker
Tuz

Mayayı bir kap içinde sütün 1/3 ü ile karıştırarak eritiniz.
100 gr. un ile karıştırınız. Üzerini örtünüz. Ve ılık bir yerde bekletiniz.
Mayalanıp kabarmaya bırakınız.
Kabarmaya başlayan mayayı elenmiş 400 gr. un ile karıştırınız.
Unun ortasına yağ ve yumurta koyarak açınız. 5 gram şekeri ve biraz tuz kenarlarına serpiniz.
Unun ortasına yağ ve yumurta koyarak elle iyice eziniz.
Kalan sütü yavaş yavaş ilâve ediniz.
Bir kap içine alınız, üzerini nemli bir bez ile örtünüz. Ilık bir yerde 15 dakika bırakınız.
Hamuru kaptan çıkarınız. Düz bir yerde biçimlendiriniz.
Eşit oranlarda küçük bezeler yapınız.
Bezeler oval biçim veriniz.
Küçük sandviç biçiminde yapılan hamurlar 4 er cm. ara ile yağlanmış bir tepsiye diziniz.
Ilık bir yerde, tepsi içinde yine mayalanmaya bırakınız
Üzerlerine bir yumurta sarısı sürünüz.
Orta ısıdaki fırında 20 dakika sarı bir renk alıncaya kadar pişiriniz.
Pişen ekmeklerin yumuşak olması için üzerlerini nemli bir bez ile örtünüz.
Arzuya göre bu ekmeklerin arasına peynir, havyar, tereyağı sürerek kapatınız.

[ML® Çiçek Ekmek için tıklayın](#)