



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ EKMEK

Malzemeler

300 gr ılık süt
yarım paket (küçük yaş mayaların yarısı 20 gr)
bir kibrit kutusu kadar oda ısısında tereyağı
500 gr un
yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Ilık süt içerisinde mayayı eritin ve 10 dakika bekletin. Süt ve mayaya tereyağını ve şekerini ekleyin. Mümkünse tahta kaşıkla karıştırın Unu ve üzerine tuzu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edin. 1 saat kadar ağzı kapalı mayalanmaya bırakın. Bir saat sonra şekiller verin ve yağlanmış tepside yarım saat kadar bekletin. En son işlem üzerini keskin bıçakla çizip 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca elinizle su serpin ve üzerini bir bezle kapatın.

[ML® Briyoş \(görsel\)](#)