



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ EKMEKCİKLER

Hamur için:

Yarım paket yaş maya

1 su bardağı ılık süt

Yarım çay bardağı şeker

1 paket vanilya şekeri

1 yemek kaşığı bal

1 çay kaşığı tuz

2 adet yumurta

Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı

Aldığı kadar un yaklaşık 4 su bardağı

Üzeri için:

1 tane yumurta sarısı

3 yemek kaşığı süt

Önceden sıvı malzemeler çırpılır. Un yavaşça ilave edilir ve yumuşak hamur yoğrulur. 1 saat dinlendirilir. Mayalanmış hamur fazla yoğurmadan 16 eşit yumaklar yapılır. Sonra çay tabağı büyüklüğünde açılır ve rulo yapılır. Yağlı kağıt serili tepsiye dizilir. Üstü kapalı yarım saat dinlendirilir. Süt ve yumurta sarısı çırpılır. Ekmeklere sürülür. Önceden 180 -200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
