



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TART EKMEK

250 gr ekmek unu
200 gr İçim Süt
100 gr somon füme
7 gr ekşi maya
1 tatlı kaşığı tuz

İçim Süte mayayı katın ve eritin. Ekmek ununu ve tuzu ilave edin. İyice yoğurarak homojen bir hamur haline getirin. Hamuru metal ekmek kalıbına dökün.

12 dakika dinlendirdikten sonra 220 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Ekmeği kalıptan çıkarın. Biraz dinlendirdikten sonra dilimleyin. Sütü ekmeğinizin üzerine füme somonları paylaşırın. Karabiberle tatlandırıp servis edin.

