



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TAVA EKMEĞİ

50 Gr Sana Hamurışı

2 Bardak süt

3 Bardak un

1 Çay Kaşığı şeker

1 Paket maya

Aldığı kadar tuz

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını genişçe açın. Unun ortasında mayayı bir bardak ılık su katarak ezin. Biraz un karıştırarak yumuşakça bir hamur yapın; üzerini kalan unla kapatın. 5-10 dakika sonra un ayrılıp çatlamaya başlayınca ortasını açın. Tuz, şeker serpin, yağ koyun, kalan ılık suyu katarak hamuru yoğurun. Dibi unlanmış bir kaba alın ve üzerini örtün. İki misli kabarana kadar mayalanmasını bekleyin. Tekrar hamur tahtasına alıp bir iki kez yoğurun. Yuvarlak ekmekler yapın ve yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Tekrar mayalandırın. Mutfak makasıyla ekmeklerin üzerini çaprazlama kesin. Önce kızgın fırında 5-6 dakika pişirin, sonra ısıyı normale getirin, 25 dakika daha pişmesini sağlayın.