



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARÇINLI EKMEK

2 Bardak Un  
1/2 Yemek Kaşığı Tuz  
1/2 Bardak Ilık Süt  
1 Paket Kuru Maya  
2 Yemek Kaşığı Margarin  
1 Adet Yumurta Sarısı  
1 Çorba Kaşığı Şeker  
İçi için:  
1/4 Yemek Kaşığı Margarin  
4 Yemek Kaşığı Şeker  
3 yemek Kaşığı Tarçın

Maya, şeker ve süt köpükleri çıkana kadar karıştırıyoruz. Bu karışıma yumurta sarısı, erimiş yağ, un ve tuzu ekliyoruz. Hamuru güzelce yoğuruyoruz ve üstünü nemli bez ile örtüp yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakıyoruz. Fırını 200 derecede ısıtıyoruz. Dinlendirdiğimiz hamuru 1 cm kalınlığında açıyoruz. 1/4 bardak margarini biraz eritip içine tarçın ve şekerini koyuyoruz. Güzelce karıştırdığımız harcı hamurun üstüne sürüyoruz (Üzerine sürmek için biraz ayırıyoruz). Ardından resimdeki gibi hamuru katlıyor ve şekil veriyoruz. Kalan harcı üstüne sürüp yarım saat fırında pişiriyoruz. Yarım saatin ardından fırın ısısını 160 dereceye düşürüp 10 dakika daha pişiriyoruz. Çıkan kokular ve müthiş görüntüsü ile tatlı ekmeğimiz hazır.

---