



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANALI ÇÖREK (EKMEK)

Mehtap Özcan

1 çay bardağı ev tarhanası

1 paket yaş maya

2 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 yemek kaşığı sıvıyağ

Alabildiği kadar un (Kulak memesi kıvamından daha yumuşak bir hamur olacak)

Tarhana 2 bardak ılık su ile 2-3 saat öncesinden ıslatılır.Daha sonra içerisine maya ilave edilerek eritilir.

Şeker,tuz ve yağ ilave edildikten sonra, un ilave edilir. Hamurun un miktarı yavaş yavaş artırılarak konulur. Çok sert bir hamur olmayacak şekilde yoğurulur ve hamur mayalanmaya bırakılır. 2 saat sonra hamur yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. 180-200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.