



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU EKMEK

1 su bardağı un
2,5 su bardağı kepekli un
1 paket instant toz maya
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun
1 tatlı kaşığından biraz az tuz
1,5 su bardağı yoğurt

Unları, tuzu, tarhununu ve mayayı karıştırın. Unun ortasını açıp yoğurdu ve margarini ekleyin. Hamuru, arada ihtiyaca göre yoğurt veya un ekleyerek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdikten sonra hafifçe yoğurup yuvarlak şekil verin ve tepsiye alın. Sıcak bir yerde 20 dakika kadar bekletin. Fırını 250C'ye getirin. Ekmeğinizin üzerine keskin bir bıçakla artı işareti atın. 10 dakika pişirip ısıyı 200C'ye getirin. Yaklaşık 25 dakika daha pişirip fırından çıkartın. Biraz ılınınca kesip (sıcakken kesince içi hamur oluyor) servis yapın.