



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ EKMEĞİ (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

3 Su bardağı un
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 Yemek kaşığı şeker
1,5 Tatlı kaşığı toz kuru maya
1 Su bardağı süt (mayayı ıslatmak için)
1 Tutam tuz

Mayayı bir su bardağı ılık su ile ıslatıp kabarması için bekleyin.

Maya kabardıktan sonra bütün malzemeleri çırpma kabına alıp, homojen ve boza kıvamında bir karışım elde edinceye kadar çırpın.

Karışımın üzerini bir bez veya streç film ile örterek bir saat kadar bekletin.

Teflon tavayı ocağa alın ve ısıtın.

Karışımın büyükçe bir kepçe ile alarak ısınmış tavanın ortasına dökün ve eşit olarak dağılmasını sağlayın.

Hamurun iki yüzünü de pişirdikten sonra tavadan alın.

Sıcakken tereyağı veya istediğiniz başka bir margarin ile yağlayıp arzuunuza göre peynir veya başka bir harç koyarak sarın

Bütün karışımı bu şekilde hazırladıktan sonra bütün ekmekleri tekrar tavaya alıp ısıtın.

İster dilimleyerek isterseniz bütün olarak servis yapın.