



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI EKMEK

3,5 su bardağı un  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı üzüm  
20 adet badem  
10 adet kayısı  
1,5 çorba kaşığı mahlep  
1 çorba kaşığı kuru maya  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı şeker  
1,5 su bardağı ılık süt

Derin bir kabın içinde un, mahlep, yumurta, maya ve şekeri harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için kıyılmış bademleri, üzümeleri, doğranmış kayısıları karıştırıp ezin. Dinlenmiş hamurları merdaneyle açın. Tereyağını ve bademli karışımını üzerine sürüp her yerine bulayın. Rulo yapıp uzun şeritler halinde çekerek uzatın. 15 dakika kadar dinlendirip tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.