



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA EKMEĞİ

Hamur için:

5 Su Bardağı Un (500g)

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)

1 Su Bardağı Su (200ml)

1 Su Bardağı Süt (200ml)

1 Adet Yumurta

2 Çay Kaşığı Kaşığı Toz Şeker (4g)

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

Servis için :

6 Yemek Kaşığı Kaymak (100g)

1 Yemek Kaşığı Bal (32g) Veya Pekmez (10g)

1 Su Bardağı İri Dövmüş Ceviz İçi (80g)

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı şekerli ılık suda eritin ve 15 dakika bekletin.

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın.

Unun ortasına suda eritilmiş maya, yumurta, süt, şeker ve tuzu ilave edip çırpma teliyle karıştırın. Gerekirse azar azar su ilave ederek, akıcı bir hamur elde edin.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini kapatıp oda ısısında mayalanması için 30 dakika bekletin.

Büyük boy bir tavayı, hafif yağlayıp ısıtın.

Mayalanan hamuru, bir kepçe yardımıyla tavaya dökün. Ters yüz ederek, her iki tarafını da pişirin.

İsteğe göre, üzerine kaymak, bal veya pekmez, ve iri çekilmiş ceviz içi eşliğinde ılık veya soğuk servis edin.

