



TAVADA EKMEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı bal
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1-2 su bardağı ılık su

Mayayı önce tam buğday unu ile karıştırın. Beyaz un ve su hariç tüm malzemeleri harmanlayın. Su ile yumuşak bir hamur yaparken, beyaz unu da yavaş yavaş hamurunuzla ilave edin. Elinize yapışmayacak hale gelene kadar hamurunuzu yoğurup, üzerini kapatarak ılık yerde mayalanmasını bekleyin. Hamurunuz kabardıkdan sonra bezelere ayırıp, yarım saat kadar bekletin. Elinizle veya merdane ile fazla bastırmadan kalınca açıp yağsız tavada arkalı önlü pişirin.

