



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA EKMEĐİ

1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kg un
Alabildiğı kadar ılık su
1 adet yumurta

Unun ortası havuz yapılır. Biaz su, maya ve şeker konur, eritilir. Hamur toplanana kadar azar azar ılık su eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika kadar dinlendirilir. Süre sonunda tekrar yoğrulur. Yağlanmış ve unlanmış yuvarlak bir fırın kabına konur. Ilık ortamda yarım saat daha dinlendirilir. Süre sonunda üzerine yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. İldıktan sonra dilimlenebilir.