



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TəNDİR ÇÖRəYİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram un  
300 ml ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı maya  
1 tatlı kaşığı şeker

İlk olarak, bir kabin içersine unu eleyin.

Başka bir kaptı maya, şeker ve ılık suyu karıştırarak mayanın aktifleşmesini sağlayın.

Mayalı karışımı una ekleyerek hamuru yoğurun. Hamurun pürüzsüz bir kıvam alması gerekiyor.

Hamuru ılık bir ortamda yaklaşık bir saat kadar dinlendirin.

Dinlenen hamuru küçük parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak açın.

Elde ettiğiniz hamur parçalarını tandır fırınının iç yüzeyine yapıştırarak pişirin. Tandır fırını yoksa, yüksek ısıda önceden ısıtılmış bir fırında da pişirebilirsiniz.

Ekmekler altın sarısı bir renk aldığında fırından çıkarın ve servis edin.

