



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP EKMEK

1 ay kaşığı şeker
250 gr ılık su
2 ay kaşığı toz maya
400 gr iri un
1 ay kaşığı tuz
25 gr tereyağı, eritilmiş

Şekeri ılık suda eritin. Üzerine toz mayayı serpip, ılık bir yerde köpüklenene dek 10 dakika bekletin. Un ile tuzu eleyin. Maya eriyiğı ile yağı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Gerekirse biraz su ekleyebilirsiniz. Unlanmış bir düzeye koyarak, hamur düzgün ve esnek olana dek, 10 dakika yoğurun. Zeytinyağılı bir plastik torbaya ya da üstüne nemli bir bez örteceğiniz bir kaba koyduğunuz hamuru iki kez büyüyene dek kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra hamuru şöyle bir yoğurup, 6 mm. kalınlığında açın. Üstüne nemli bir bez örtüp 5 dakika dinlendirdikten sonra, 8 cm. apında dairelere kesin. Kesimlerin aralarından çıkan hamur parçalarını toplayıp tekrar açın ve daireler kesmenizi sürdürün. İyice yağlanmış tepsiye yerleştireceğiniz yuvarlak hamur parçacıklarının üstüne un serpin. Tepsiyi plastik bir torbaya koyun ya da üstüne nemli bir bez örterek iki kez büyüyene dek kabarmaya bırakın. Kızgın fırında 5 dakika pişirin. Fırından alıp, bir palet bıçağı ile hamurların diğerk yüzlerini çevirin ve 5 dakika daha pişirin. Yiyeceğiniz zaman, top ekmekleri hemen hemen yarısına kadar yayın. Her iki tarafını da kızartın. İkiye açın ve iki parçayı da yağladıktan sonra kapatıp, sıcak sıcak yiyin. 14 adet çıkar.