



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOST EKMEĞİ

<https://cook.com.tr>

Un 4 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Su 270 Mililitre
Tereyağı 40 Gram
Çiçek Balı 1 Yemek Kaşığı
İnstant Kuru Maya (gram) 10 Gram

1 paket instant maya (10 gram) ile unu yoğurma kabına alıp harmanlayın. Balı ılık suyun içine ekleyip karıştırın ve una ekleyin. Eritilmiş tereyağı ve tuzu ilave edip 5 dakika yoğurun. Üzerini, gıda ile temas edebileceğinden COOK Polietilen streç film ile örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamuru tezgah üzerine alarak havasını çıkartarak tekrar yoğurun.

Baton kalıbınızı yağlayıp hamuru kalıba yerleştirin. Üzerine un serpiştirip 220 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartıp servise sunun.

