



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA USULÜ YAĞLI EKMEK

250 gram tereyağı

1 kg un

1 fiske tuz

1 paket maya

1 avuç susam

Hazırlanış

Yumuşamış tereyağı ile hamur yoğrulur mayalanmaya bırakılır en az 3 saat dinlendirilir. Hamur 4 bölünür en az bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır üstüne susam dökülüp fırında iyice kızartılır.
