



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK EKMEK

1 paket çabuk maya
Yarım kg un
1 su bardağı su
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Yağ
Süt

Hamur malzemesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Hamur elle küçük tencere kadar açılır ve yaprak şekli verilir. Bıçakla damarlar yağılır. Üzerine yağ sürölür, strele kapatılır. Yaklaşık 45 dakika bekletilir. Süre sonunda streç alınır. Kabaran ekmeğın üzerine süt sürölür. 200 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.