



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI EKMEK

1,5-2 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. 1 su bardağı yulaf ezmesi, birer tatlı kaşığı tuz ve şeker, yarım çay bardağı sıvı yağ ve 1 su bardağı ılık su ekleyerek yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 50 dakika bekletin. Ekmek şekli verin ve yağlanmış tepsiye koyun. Ekmeğin üzerine sıvı yağ sürün. 1 yemek kaşığı yulaf ezmesi serpin. 20 dakika bekletip 180 C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.