



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAK EKMEK

16 su bardağı un (1600 gram)
1 kahve fincanı tozşeker (50 gram)
100 gram yaş maya
125 gramlık kahvaltılık margarin
2 çorba kaşığı tuz
5 su bardağı su

- 1) Hamuru buradaki malzemeye yoğurunuz.
- 2) Sonra 35 gramlık parçalara ayırınız. Elinizin tabanıyla bastırarak yumurta biçimi yassılatınız. Enine karşılıklı 2 hamuru yumurta biçiminde 8 santim boyunda uzatınız.
- 3) Hamurları tepsiye 3'er santim arayla diziniz. Mayalandırma fırınıınız varsa mayalandırma fırınında, yoksa üzerine bir bez kapatıp 15-20 dakika mayalandırınız.
- 4) Bir fırçayla üzerlerine süt sürüp kızgın 250 derece fırında 8-10 dakika pişirip fırından çıkarınız.