



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAK EKMEKLER

- 3 Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Süt (250ml)
- Tereyağı (80g) (Oda Sıcaklığında)
- 3 Yemek Kaşığı Dereotu (İnce Kıyılmış)
- 1 Adet Ufak Boy Soğan (Çok İnce Kıyılmış)
- 1 Çay Bardağı Kırık Ceviz
- 1 1/2 Yemek Kaşığı Tuz (30g)

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Dereotu ve soğan dışında tüm malzemeyi (tereyağından 2 yemek kaşığı ayırın) ekleyip, 8-10 dakika ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye dek yoğurun. En son ceviz, soğan ve dereotunu da ekleyip, hamur kesici ile homojen karıştıklarından emin oluncaya dek kesip üst üste koyarak kısaca yoğurun. Bakınız: [Youtube.com/mutfaginyildiziv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiziv)
Hazırladığınız ekmek hamurunun üzerine örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin. Fırınızı önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın.
Mayalanan hamurdan 8 eşit parça kesip, yuvarlayın. Üzerlerine tereyağı sürün ve pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
Önceden 180oC ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

