



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

5 su bardağı buğday unu  
Tuz  
1 paket kuru maya  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
Yarım çay kaşığı mahlep  
1 yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Ilık su

Un, tuz, maya, zerdeçal ve mahlebi geniş bir kaptan harmanlayın. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde azar azar su ilave edip yoğurun. Hamur kıvam aldığı anda üzerini nemli bir bezle örtüp bir saat dinlendirin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun. Şekillendirip yağlı kağıt serili bir fırın tepisine alın. Üzerini nemli bir bezle örterek 40 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

