



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DOMATESLİ EKMEK



1 kase kuru domates  
1 paket yaş maya  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı su  
1 adet kesme şeker  
1 adet yumurta  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
Üzeri için:  
Sıvıyağ

- # İlk işlem olarak domateslerin üzerine soğuk su konur ve beklemeye bırakılır.
- # Yoğurma kabına ılık su, şeker ve yaş maya konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Sonra ılık süt, yumurta, zeytinyağı ve tuz bırakılır.
- # Kısa süre daha karıştırdıktan sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Yumuşayan domatesler süzgece çıkarılır. Bir kaç parçaya kesilir.
- # Dinlenen hamura doğranan domatesler katılır, homojen dağılacak kadar yoğrulur.
- # Domatesli hamurun üzeri kapatılır, yarım saat daha dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 6 eşit parçaya ayrılır, top şeklinde yuvarlanır.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 15 dakika daha bekletilir.
- # Ekmeklerin üzerine fırçayla sıvıyağ sürülür. Bıçakla kesik atılır.
- # 190 derece, ılık fırına verilir. Yarım saat pişirilir.

**Not:** Ekmeğin lezzetini arttırmak için 1 çay kaşığı kuru kekik de ilave edilir.