



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

## TOP EKMEK



3 Su bardağı elenmiş un  
Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya  
1 Su bardağı ılık su  
1 Adet kesme şeker  
1 Tutam tuz

- # Yoğurma kabına ılık su konur, üzerine ufalanmış yaş maya ve kesme şeker eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine yavaş yavaş un eklenir, tuz da katıldıktan sonra pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri nemli bez örtülerek 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda ekmeği 4 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır.
- # Pişirme kabına ekmeği konur, üzerine 1 tatlı kaşığı un ve 1 çorba kaşığı sudan oluşan karışım sürülür.
- # 195 derece fırında ekmeği kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Her bir ekmeği, bir kişilik olarak servis yapılır.