



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

TOST EKMEĐİ



Yarım kibrit kutusu kadar maya
1 Adet yumurta
3 Adet kesme şeker
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Su bardağından biraz az ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
1 Tatlı kaşığı tuz
4,5 Su bardağı un

- # Yoğurma kabına yaş maya, ılık su, ılık süt, kesme şeker, yumurtanın akı konur, maya ve kesme şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine belirtilen miktar un, yoğurdukça eklenir tuz ve sıvıyağ, katılıp ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır, biraz yoğrulur.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Mevcutsa uzun kek kalıbı yağlanır, dinlenen ve kabaran hamur, kalıba dökülür.
- # Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. (Kek kalıbı yoksa ekmek şekli verilip pişirilebilir.)
- # Tost ekmeği soğuk fırına konur. Fırın 200 dereceye ayarlanır, üzeri kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 35 dakika)
- # Ekmek fırından çıkınca soğutulur, naylon bir poşete konur.
- # Tost ya da kanepeler yapılacağı zaman dilimlenerek kullanılır. (bayatlama süresi en fazla 2 gündür.)

Not: Ekmek yapımında süt kullanılabilir. Yoğurt kullanımı ise tavsiye edilmez.