



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

TOST EKMEĐİ



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

- # Yođurma kabına yaŖ maya, ılık su, ılık süt, kesme Őeker, yumurtanın akı konur, maya ve kesme Őeker eriyene kadar karıŖtırılır.
- # zerine belirtilen miktar un, yoğurduka eklenir tuz ve sıvıyağ, katılıp ele yapıŖmayan yumuŖak bir hamur yapılır, biraz yoğurulur.
- # Hamur zeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Mevcutsa uzun kek kalıbı yağlanır, dinlenen ve kabaran hamur, kalıba dökülür.
- # zerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. (Kek kalıbı yoksa ekmek Ŗekli verilip piŖirilebilir.)
- # Tost ekmeği soğuk fırına konur. Fırın 200 dereceye ayarlanır, üzeri kızarana kadar piŖirilir. (yaklaŖık 35 dakika)
- # Ekmek fırından çıkınca soğutulur, naylon bir poŖete konur.
- # Tost ya da kanepeler yapılacağı zaman dilimlenerek kullanılır. (bayatlama süresi en fazla 2 gündür.)

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