

Tost Ekmegi

Malzemeler

1 paket instant maya

4 su b. un

270 ml ilik su

1 yemek k. bal

40 gr tereyagi (eritilmis)

1 tatli k. tuz

Yapilisi

Un ve mayayi yogurma kabina alip harmanlayin. Bali ilik suyun icine ekleyip karistirin ve una ekleyin. Eritilmis tereyagi ve tuz ekleyip 5 dk. kadar yogurun. Uzerini orterek 1 saat mayalanmaya birakin.

Hamuru tezgah uzerine alarak havasini cikartarak tekrar yogurun. Baton kalibi yaglayip hamuru kaliba yerlestirin. Uzerini ortun ve ilik bir ortamda 1 saat dinlendirin.

Hamurun uzerine un serpistirip 220 dereceye ayarlanmis firinda kizarincaya kadar yaklasik 25 dk. pisirin. Soguduktan sonra kaliptan cikartin.