



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİLEKİ EKMEĞİ

Elenmiş mısır unu, tuz ve ılık su ile hamuru yoğurun. Önceden kızdınmış bileki taşının üzerini yağlayın (veya isteğinize göre lahanaya ya da defne yaprağı dizin) elde edilen hamuru buraya dökün. Üzerine lahanayı ve defne yapraklarını dizin. Sac ya da kendi Özel taşı kapanarak üzerine köz çekin pişmeye bırakın. Kızarıncaya taşından çıkarıp soğutun.

Not: Bileki taşı; koni biçiminde, yumuşak taştan, özel aletlerce ortası oyularak elde edilen bir taşıdır. Bileki taşı olmayanlar kenarı yüksek olmayan iki toprak güveçte deneyebilirler.