



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ EKMEK (MAYALI EKMEK, EKŞİLEME) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Akşamdan un eleklerle teşte elenir. Elenen una maya (bu, bir önceki ekmek hamurundan ayrılan bir topak ekşimiş hamurdur.) katılır. Su, tuz eklenir ve yoğrulur. Cıvıkça, bir kıvamda hamur haline getirilir, sabaha kadar dinlenmeye bırakılır. Sabahleyin hamur kabarmış (mayalanmış) olur. Daha sonra ekmek damındaki ocak yakılır. Ekmek sacının altı kül ile sıvanır ve ocağa yerleştirilir. Ekmek tahtası, oklava, merdane, aktaraç ocağın yanına hazırlanır. Hamurdan bir topak [?] hamur eğişi [?] ile kesilip alınır. Ekmek tahtasının üzerinde önce merdane ile hafifçe düzlenir, oklava ile 20 cm. çapında açılır ve elenir. Ekmek tahtasının üzerinde önce merdane ile hafifçe düzlenir, oklava ile 20 cm. çapında açılır ve ele alınarak kollara çarpa çarpa ekmek haline getirilir ve sacın üzerine atılır. Aktaraçla döndürülerek pişirilir.