



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ EKMEĐİ

### MALZEMESİ

#### BİRİNCİ GÜN:

1+1/2 bardak ılık su  
1 bardak çavdar unu  
25 gram taze maya  
1/2 bardak sade un

#### İKİNCİ GÜN:

3+1/2 bardak ılık su  
1 yemek kaşığı yağ  
11 bardak un  
1 yemek kaşığı tuz  
2 bardak çavdar unu

### HAZIRLANIŞI

Unu, çavdar ununu, suyu ve mayayı karıştırın. Üzerini örtüp bir gece dinlenmeye bırakın. Ertesi gün suyu, tuzu ve yağı ekleyip karıştırın. Unu ve çavdar ununu ekleyip hamuru yoğurun. Yarım saat kabarmasını bekleyin. Hamuru yumuşayana kadar tekrar yoğurun. İki eşit parçaya bölüp somun haline getirin. Yarım saat dinlendirin. Fırını 225 derece ısıtın, somunların üstüne bıçakla bir kaç delik açın. Otuz dakika pişirin.