



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA KÖY EKMEĞİ

300 g beyaz ekmek unu
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Un, maya ve tuzu karıştırın.

280 ml sıvı yağı ve 1 fincan ılık suyu kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Bir dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve hamuru içine yerleştirin. Kalıbı streç filmle örtün ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Kalıbı fırının üst rafına aktarın, 25 dakika pişirin.

Tel rafta tamamen soğumaya bırakın.

