NOHUTLU EKMEK

6 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1/4 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı yarma
1 1/2 yemek kaşığı tuz
2 su bardağı su

Nohutu yıkayıp, kurulayıp, havanda döverek irmik şekline getirin. Yarmayı da yıkayınç 1 1/4 su bardağı suyu kaynatıp, ocağı kapatın, yarma ve nohutu içine katın, üzerini bir plastik bi kapakla kapatın (cok sıkı kapatmayın taşar) ve bırakın ılık yerde 12 saat mayalansın.
3/4 su bardağı una nohut mayasına ekleyip, karıştırın, 15 dakika bekletin. Kalan unu, tuz ve suyu mayalı karışıma katarak yumuşak bir hamur yapıp, 7-8 dakika yoğurun. Tepsiyi yağlayın, hamuru tepsiye yayın. Ilık ortamda 20 dakika bekletın dinlensin. Önceden ısıtılmış orta üsü sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin.

Not: Piştikten sonra tereyağı ile servis yapabilirsiniz.

ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6558 • adı:Nohutlu Ekmek • gönderen:NerminNurInal • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:30