# NOHUTLU YARMALI EKMEK

6 su bardagı un
45 gr nohut
5 gr yarma
1 çay kaşıgı tuz
2 su bardagı su
5 gr nohut mayası
25 gr margarin

Nohutu yıka, kurula, havanda döverek irmik şekline getir. Yarmayı yıka, 1 1/4 su bardağı suyu kaynat, ocağı kapat, yarma ve nohutu kat, ılık yerde 12 saat mayalandır. Unun 3/4 su bardağını nohut mayasına ekle, karıştır, 15 dakika beklet. Kalan unu, yagı tuz ve suyu mayalı karışıma katarak yumuşak bir hamur yap, 7-8 dakika yoğur. Tepsiyi sanayagı ileyağla, hamuru tepsiye yay. Ilık ortamda 20 dakika beklet. Önceden ısıtılmış orta üstü sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişir.

© lezzetler.com tarif no:119103 • adı:Nohutlu Yarmalı Ekmek • gönderen:açıkel • indirme tarihi:25.04.2024 - 23:31