



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ EKMEĞİ (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Ekmeği için:

3 adet yumurta

2 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 çay bardağı su

1 çay tuz

Alabildiği kadar un

Şerbeti için:

4 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

Üzeri için:

100 gram tereyağı

1 kase ceviz içi

Hamuru için: Çukur bir kabın içerisine yumurtalar kırılır ve tuz ilave edilerek iyice çırpılır. Üzerine süt katılır ve karıştırılır. Ilık su ile maya eritilir o da karışıma katılır ve üzerine alabildiği kadar un ekleyerek akıcı bir kıvamda hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. İyice mayalanan hamur kabırır. Bir parça pamuklu bez ağaç ıspatulaya sarılır yağa batırılır. Ekmeklerin pişeceği sacın üzerine sürülür. Yağlanan sac üzerine bir kepçe mayalanan hamur dökülür ve kepçe ile sıvazlayarak incecik yufka gibi serilir. Kızaran hamur ekmek pişirme tahtasıyla çevrilir. İki tarafı iyice kızartılır.

Şerbeti için: Tencereye 4 su bardağı toz şekeri ilave edilir. Üzerine 3 su bardağı su eklenerek 15 dk. kaynatılıp bir şerbet elde edilir. Hazırladığımız taş ekmekler şerbete batırılıp çıkartılır. Üzerine tereyağı sürüp ceviz serpererek tepsiye kat kat serilir ve sonra kesilerek kalan şerbet üzerine dökülür, servis yapılır.

Not: Ekmeklerin pişirilmesi teflon tavada da aynı işlemle pişirilir.

