



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON EKMEĞİ (AFYONKARAHİSAR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım çuval un
10 kilo patates
Yarım kilo acı maya
2 avuç tuz
Aldığı kadar ılık su

Patatesler haşlanır, soyulur ve ezilir. Üzeri örtülerek bir kenarda bekletilir. Küçük bir kabın içine acı maya koyulur. Üzerine un ve ılık su dökülerek maya yoğrulur. Üzeri örtülür ve mayalanması için sabaha kadar bekletilir. Ekmeği fırına atmadan iki saat önce hamur yoğrulmaya başlanır. Tekneye un elenir. Un teknenin bir tarafında bekletilir. Patates sıcak suyla önce karıştırılır, böylelikle patates ısınmış olur. Maya patatesin üzerine dökülür, karıştırılır. Karılan bu hamurla teknenin diğer tarafındaki un yavaş yavaş yoğrularak birleştirilir. Su dökerek suyunu alıncaya kadar yaklaşık bir saat yoğrulur. Hamur kıvama gelince teknedan alınır. Ersiyanla teknenin kenarları temizlenir. Hamurun üzerine un serpilir. Mendille üzeri örtülür. Yazın teknenin üstü ince, kışın ise kalın battaniyelerle kapatılır. Bir saat kadar hamurun kabarması beklenir. Hamurun kabardığını anlamak için hamurun üzerine bastırılır. Elle yapılan çukur tekrar doluyorsa hamur kabarmış demektir. Bu arada ekmekler fırında pişeceğinden fırın odun ateşiyle yakılır. Hamurlara ekmek şekli verildikten sonra odun ateşiyle yakılan, ısıtılan ve közlerinden temizlenen fırına üzeri unlanmış kürek yardımıyla ekmekler atılır.

Not: Afyonda ekmekler mahalle fırınlarında yapılmaktadır. Mahalle fırınlarında ekmek yapmak için ise sıra alınır. Afyon'da bu işleme "nöbet alma" denir. Ekmekler piştiğinde fırıncıya bir ekmek parası tutarında "hak parası" verilir. Günümüzde bu tutar iki liradır.

