



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU KEPEK EKMEĞİ

MALZEMESİ

BİRİNCİ GÜN:

1+1/2 desilitre ılık su
25 gram taze maya
2 çaykaşığı toz anason
1+1/2 desilitre kepek unu

İKİNCİ GÜN:

3+1/2 desilitre ılık su
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 litre kepek unu

HAZIRLANIŞI

Suyu, unu, mayayı ve baharatları karıştırıp hamuru yapın. Üzerini kapayıp bir gece dinlenmeye bırakın. Ertesi gün suyu, yağı ve tuzu ekleyin. Hamuru yoğurun ve yarım saat kabarmasını bekleyin. Hamuru yuvarlak bir somun biçimine getirip bolca unlanmış bir sepetin içine yerleştirin. 40 dakika dinlendirin. Fırını 200 derece ısıtın. Hamuru dikkatlice sepetten çıkarıp yağlanmış tepsiye koyun. 40 dakika pişirin.