



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BAHARATLI EKMEK

25 gram taze maya  
6 bardak soğuk su  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı öğütölmüş dereotu tohumu  
1 çay kaşığı sarımsak tozu  
2 bardak kepek unu  
13-14 bardak sade un

Mayayı bir kabın içinde ufalayın ve suda eritin. Tüm baharatları ekleyin. Yavaş yavaş unu ve kepek ununu ekleyin. Sıkı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp oda sıcaklığında dört saat kabarmaya bırakın. Hamuru unlu bir yüzeyde açın. İkiye bölüp her parçayı dikdörtgen biçimine getirin. Hamurları rulo haline getirip kıvrarak iki ucunu birleştirin. Halkaları birleşim yerleri aşağı gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Üzerlerini örtüp iki saat kabarmalarını bekleyin. Keskin bir bıçakla küçük çizgiler çekin. 275 derece fırının alt kısmına koyun. On dakika pişirip hemen soğuk sudan geçirin. Fırını söndürüp ekmeklerin kalan sıcaklıkta 25 dakika pişmesini sağlayın.