



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI EKMEK

Un (4 bardak)
Su (2 bardak)
Maya (20 gram)
Zeytinyağı (1/3 su bardağı)
Fesleğen (3 dal)
Taze Kekik (3 dal)
Biberiye (3 dal)
Kuru domates (50 gram)
Tuz (1 kahve kaşığı)
Tozşeker (1 çorba kaşığı)
Deniz tuzu (1 çorba kaşığı)

4 bardak unu oval kaba koyun. Üzerine 1/3 su bardağı zeytinyağı, 2 bardak su ilave edin. 1 kahve kaşığı tuz atın.

Önceden hazırlamış olduğunuz 3'er dal taze kekik, fesleğen ve biberiyeyi ince ince doğrayıp hazırlamış olduğunuz karışıma ekleyin. Önceden hazırladığınız 50 gram kurutulmuş domatesi ince ince doğrayarak bu karışıma ilave edin. 1 çorba kaşığı toz şekeri ekleyip, bu karışımı yaklaşık 2-3 dakika yoğurun.

Boş bir bardağın içerisine 20 gram mayayı koyun. Üzerine 2 çorba kaşığı su ilave edip, mayayı hafifçe yumuşatıncaya kadar hızlıca karıştırın. Yumuşattığınız mayayı hazırlamış olduğunuz hamura ilave edip, 6-8 dakika yoğurun. Bu sürenin sonunda karışımın bulunduğu oval kabin üzerine bir tülbent örtün. 15 dakika beklemeye alın.

Kek kalıbını fırça yardımı ile yağlayın. 15 dakika bekletmiş olduğunuz mayalı hamuru kek kalıbına boşaltın, üzerine fırça yardımı ile yağ sürün. 1 çorba kaşığı deniz tuzu serpip 1, 5 saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz ekmeği önceden 180 derece ısıtılmış fırına yerleştirin. Yaklaşık 35 dakika pişirin. Piştikten sonra tepsiyi fırından alın, servise hazır hale getirin.

[ML® Çiçek Ekmek için tıklayın](#)

