



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RÂGSİKTLİMPÖR

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Taze maya 28 g
Süt 1 lt
Sıcak su 125 ml
Sıvıyağ 170 g
Şeker 1 yemek kaşığı
Tuz 1 yemek kaşığı
Kimyon tohumu 2 yemek kaşığı
Ham yulaf 150 g
Rezene tohumu 1 yemek kaşığı
Çavdar unu 350 g
Pekmez 225 g
Ekmeklik un 1,5 kg

Maya, su ve şeker karıştırılır; on dakika üzeri kapalı şekilde bekletilir. Kimyon ve rezene tohumu bir tavada kısık ısıda hafif kavrulur, soğutulur, öğütülür. Pekmez, süt, sıvıyağ, tuz ile birlikte mayalı karışımla karıştırılır. Ham yulaf, çavdar unu ve ekmeklik unun ¾'ü eklenir. İyice yoğrulur. Üzeri kapatılır, buzdolabında bir gece dinlendirilir. Fırın 185°C'de ısıtılır. Hamur buzdolabından çıkarılır, bir saat kadar oda ısısında bekletilir. Un ilave edilerek tekrar yoğrulur. Üç eşit parçaya ayrılır, yağlanmış somun tavalara yerleştirilir. Ilık ortamda üzeri kapalı halde bir-bir buçuk saat bekletilir. Fırınlanır ve pişirilir.

