



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDAR EKMEĞİ

2.5 su bardağı un (Tip 650)
100 gram çavdar unu
325 ml su
75 gram çavdar ekşi mayası
12 gram kaya tuzu (1 yemek kaşığı)
3 gram kuru maya (1 çay kaşığı)

Çavdar unu, un, ekşi maya, kuru maya, tuz ve suyu yoğurma kabına alın. Hamur yüzeyi parlak bir hal alana kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat mayalandırın. Mayalanan hamura yuvarlak şekil verip üzerini tekrar nemli bir bezle örterek 2 saat kadar daha mayalandırın. Dinlenen hamurun üzerine temiz bir jilet yardımıyla çizikler atın. 200-220 derece fırında 50 ila 60 dakika pişirin. İlinana kadar bir ızgara telinin üzerinde bekletin. Servis yapın.

