



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEV EKMEKLER

Ekmek olmadan sofraya olmaz. Ekmek özellikle Türk toplumunun vazgeçilmez en önemli gıdasıdır. Türk mutfağı yemeğin her türünde sınırsız seçeneklere sahip olduğu gibi ekmek konusunda da sayısız çeşitleri vardır. Hemen hemen her bölge kendine özgü ekmeğini üretir. Bir anlamda yöresel ekmeğin, o bölgenin hayata bakış açısını simgeler. Bazıları ülke çapında tanınır, bilinir. Vakkıkebir ekmeği işte bu şöhretli tatlardan biridir. Bu ekmeğin kocamandır, 4 kiloya kadar olanları vardır. Yerindeki fırınlarda kesilir ve tartılarak satılır. Kabuğu kalındır, içi tazeyken yumuşaktır, bayatladıkça içi dışı kadar sert olur. Vakkıkebir'de geleneksel manada üretim yapan 20 kadar fırın mevcuttur.

Merak ettik konusunda en iddaalı fırın sahibi ile görüştük. "Bu ekmeği ünlü yapan nedir?" diye sorduk her şeyden önce fırıncı çok mağrur ve kendinden emin bir zanaatkardı ilk söylediği şey "bu tamamen ustalık işidir" ve ekledi "bir usta 10 seneden önce yetişemez, bakıyorsunuz büyük şehirlerde her köşe başında Vakkıkebir ekmeği satılıyor. Onlar gerçekten Vakkıkebir ekmeği değil, çünkü bu ekmeğin tek özelliği usta ellerde şekillenmesidir" soruyoruz "burada kullandığınız farklı bir malzeme var mı?" "hayır dediğimiz gibi bu tamamen ustalık işi", "peki bu ekmeği nasıl yapıyorsunuz?", "Oooo çok uzun hikay" diyor, duraklıyor, biraz da nazlanıyor, "peki anlatayım" diyor. "Ekşi maya kullanırız, yani kalan hamuru bekleterek maya elde ederiz" bize yoğurma tekniklerini gösteriyor işte bu büyük kazanda yoğrulur, havanın durumuna göre, uzun ya da kısa süre dinlendirilir, ağırlığına göre içinde bez olan kalıplarda bir süre bekletilir, sonra taş fırında ağır ağır pişirilir, fırından çıktıktan sonra da ekmeğin rengini vurgulamak için üzerlerine unlu su sürülür. "Uzun süre dayanır mı?" diye soruyoruz, "buzdolabında 3 ay dayanır" diyor.

vet Vakkıkebir ekmeği "üstadi" bir hayli böbürlenerek de olsa bu ekmeğin yapılış aşamalarını bize anlattığı içi sağolsun. "Ellerinize sağlık" diyoruz ve O'nu ekmeği ile başbaşa bırakıyoruz.



FIYAT TARİFESİ

1000GR EKMEK	3,75 TL
1600GR EKMEK	6,00 TL
2130GR EKMEK	8,00 TL
2650GR EKMEK	10,00 TL
3200GR EKMEK	12,00 TL
4000GR EKMEK	15,00 TL





© lezzetler.com tarif no:112156 • adı:Dev Ekmekler • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:19.09.2024 - 21:55