



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞAL EKMEK MAYASI (ERZİNCAN)

30-40 cm uzunluğunda yaş meşe odunu 3-4 parçaya bölünerek derince bir tencerede bol su ile kaynatılır. Suyu süzülür. Sonra 1 adet kuru soğan doğranarak suya ilave edilir. Bir bardak yoğurta ilave edilerek mayalandırmaya bırakılır. Sıcak bir yerde 1-2 gün mayalandırılır. Maya kokmaya ve köpürmeye başladığı zaman olmuş demektir. Tekrar süzülerek içine un konular ve yoğurularak tekrar mayalanmaya bırakılır. Hamur bir misline ulaşınca artık ekşi mayamız hazırdır. Normal ekmeğe hamuru yoğurularak, ekşitilmiş hamur mayası da ilave edilerek birlikte yoğurulur. Hamurun tekrar mayalanması için beklenir ve sonra ekmeğe yapılır. Bu zahmetli işi her zaman yapmamak için bir miktar hamur, ekmeğe tahtasında unlanarak bekletilir ve ihtiyaç halinde tekrar hamur yoğurularak, mayalı hamur ilave edilir ve kullanılır. Daha sonra kullanılmak üzere tekrar damızlık hamur ayrılarak mayayı uzun süre bu şekilde kullanabiliriz.
