



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ EKMEK

- 3 adet çeri domates
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı fesleğen
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı tam buğday un
- 1 yemek kaşığı ince yulaf
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı ılık süt

Temiz bir kâsenin içine un, kekik, fesleğen, yulaf, kuru maya, rendelenmiş sarımsak ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra süt ve zeytinyağını ilave ederek yoğurun. Domateslerin kabuklarını soyup yuvarlak dilimlere ayırıp hamura ekleyip yoğurmaya devam edin. Ardından yavaş yavaş ılık su ilave edip yoğurun tam hamur kıvamı alınca üzerini kapatıp 20 dakika bekletin. Akabinde avuç içi büyüklüğünde parçalara bölün. Parçaları elinizde hafif yoğurup istediğiniz şekli verin. Yağlı kağıdı fırın tepsisine koyup üzerine ekmeği koyun ve 250 derece ısıtılmış fırına verin. 20 dakika sonra ekmekleriniz hazır.

