



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK

Sonbahar ayında ekilen buğday, bahar aylarında olgunlaşır. Biçerdöverler tarafından biçilir ve kamyonlara yüklenir. Kamyonlar un fabrikasına buğdayları silolara boşaltır. Silolardan alınan buğdaylar değirmenlerde ezilerek un haline getirilir. Unlar çuvallanarak tekrar kamyonlara yüklenir ve fırınlara getirilir. Unun içine maya, tuz ve su konulduğunda hamur hale getirilip yoğrulur. Daha sonra fırında pişirilir ve ekmek haline gelir. Biz de marketlerden ya da direkt olarak fırınlardan gidip ekmeğimizi alıp tüketiriz. Maya, karbondioksit üreten bir mantardır. Yani hamur yoğrulurken mayanın salgıladığı gaz ile un ve su karışımı lastik görünümüne kavuşur. İstenen kıvama gelince fırına verilen karışım ısı vasıtasıyla son şeklini alır. İster evde ister fırında ekmek yapmanın şekli birdir. Un, su, maya ve tuzsuz ekmek yapılması mümkün değildir. Bu karışımlar, hamurun içindeki kimyasal süreci uzun moleküllerin birbiri içinden geçen bir örgü haline dönüştürür.

