



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKMEK

Ekmeğin tarihi çok eskidir. MÖ 3500 yılında Mısır'da antik Teb şehrinde ekmek yapıldığı bilinmektedir. Eski Yunanlılar ve Romalılar ekmek yapmayı Mısır'lılardan öğrenmişlerdir.

Başlıca Türk ekmek çeşitleri;

- * Somun: Fırında, açıkta pişirilir, tava ekmeğinde bu cinstir.
- * Francala: Hiç kepeksiz, düşük randımanlı undan yapılır.
- * Pide: İnce, yuvarlak veya oval şeklinde yapılır.
- * Tayın: 88-95 randımanlı unlardan yapılan, vitamin bakımından zengin, asker ekmeğidir.
- * Ayrıca; tepsi ekmeği, yufka ekmeği, tandır ekmeği, fodla ve peksimet Anadolu'da yapılan ekmek türlerindendir.

[ML® Kepekli Ekmek için tıklayın](#)