



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK

1,280 kilogram unu, 13 gram tuz ile 1,280 kilogram ılık suya azar azar karıştırınız. 380 gram ekme mayasını azar azar ılık su ile ezerek bulamaç gibi yapıp hamura yediriniz. Daima elinizi aynı suda ıslatıp bir süre yoğurunuz. Hamur sakız gibi özlenince kaba alınız, üstüne bir bez örtünüz, sıcak bir yerde iki misli oluncaya kadar bırakınız. İstedığınız boyda yapınız. Unlayıp ekme tahtasına koyunuz. Üzerine sıcak bir bez örtüp bırakınız. Beş dakika sonra altüst edip fırına sürünüz.

Not: Maya iki günlükten fazla olursa hem hamur kabarmaz, hem de ekşi olur. Kepek ne kadar az olursa ekme o kadar beyaz olur.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 02.04.2020