



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYA (AKSARAY)

1 Su Bardağı Tam Buğday Unu
½ Su Bardağı Kepekli Köy Unu
3 Su Bardağı İçme Suyu
1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
1 Su Bardağı Yoğurt Suyu

1.gün: 1 çay bardağı buğday unu, 1 yemek kaşığı kepekli köy unu ve 1 su bardağı su dökülür, üzerine kuru üzümler ve yoğurt suyu ilave edildikten sonra kapağı kapatılır, çalkalanır ve oda sıcaklığında bırakılır.

2.gün: Kavanozdaki malzemeler tahta bir kaşıkla karıştırılır ve kuru üzümler kavanozda kalarak yarısı ayrı bir kaba dökülür. Kavanoza tekrar 1/2 çay bardağı buğday unu, 1 yemek kaşığı kepekli köy unu ve 1 su bardağı su dökülür, kapağı kapatılır, çalkalanır ve oda sıcaklığında bırakılır.

Ekşi mayanın canlandırılması: Önceden hazırlanıp serin bir yerde saklanan ekşi mayanın kullanılmadan evvel canlandırılması gereklidir. Bunun için portakal büyüklüğünde bir parça kopartılıp cam kaba alınır, üzerine 2 su bardağı ılık su dökülür ve tahta kaşıkla ezilir. Su mayanın içine iyice geçince üzerine 1,5 su bardağı beyaz un ilave edilip yoğrulur ve kabarana kadar bir kenarda bekletilir. Maya kabardığı zaman canlanmış ve ekmek hamur mayalayacak aşamaya gelmiş demektir.

