



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİ MAYA İLE EKMEK YAPIMI

2 paket Pakmaya İstant Hamur Mayası  
200 g buğday unu (2 su bardağı)  
200 ml su (1 su bardağı)  
İlave un malzemesi için:  
300 g un (3 su bardağı)  
100 g çavdar unu (1 su bardağı)  
2 g şeker  
2 g tuz  
200 ml su (1 su bardağı)  
İç malzemesi için:  
25 g kuru üzüm  
25 g ceviz içi  
70 g yaban mersini  
70 g biberiyeli ve zeytinyağlı zeytin  
Üst dekoru için:  
3 tatlı kaşığı ay çekirdeği içi  
3 tatlı kaşığı yulaf ezmesi  
1 yemek kaşığı un

Unu eleyin.

Pakmaya İstant Hamur Mayalarını ilave edin.

En son suyu ekleyin. Spatula yardımı ile karıştırın.

Üzerini streç filmle kapatıp oda sıcaklığında 40-45 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurun üzerine elenmiş unları, tuzu, şekerini ve en son olarak da suyu ekleyin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hazırladığınız final hamurunun üzerini streçleyin. Oda sıcaklığında yarım saat daha mayalandırın.

Mayalandırduğunuz filan hamurunu tekrar tezgahın üzerine alıp hızlı hareketlerle kısa sürede yoğurun.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün.

Hamurlardan bir tanesini tezgahın üzerine alın. Elinizle bastırarak kare şeklinde açın. Üzerine yaban mersini ilave edin. İyice yoğurun.

Elde ettiğiniz bu hamurdan 4 eşit parça elde edin. Her parçayı biraz una bulayın ve avucunuzda yuvarlayıp ekmeğin şeklini verin. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp ceviz içi, kuru üzüm, biberiyeli zeytinyağında bekletilmiş zeytin ekleyerek hazırlayın.

Ekmeğin üzerlerine fırça yardımı ile su sürün, sonra ay çekirdeği içi ve yulaf ezmesi serpin. En son süzgeç yardımı ile un serpin.

Mutfak makası yardımı ile ekmeğin üzerlerine + işareti olacak şekilde kesikler elde edin.

Ekmeğin hamurlarını önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147161 • adı:Ekşi Maya ile Ekmek Yapımı • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:04.04.2025 - 18:51