



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ MAYALI EKMEK

500 g buğday unu
300-330 ml ılık su
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
2 çay kaşığı tuz (isteğe göre)
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcının tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın.

Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30-45 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerinde alın. Hamurdan 7 eşit parça elde edin. Avucunuzda toparlayıp istediğiniz gibi şekillendirin. Yağlı kağıt üzerine yerleştirin. İkinci kez mayalanması için 45-60 dakika daha dinlendirin.

Kabaran hamurların üzerlerini keskin bir bıçak ucu ile çapraz kesikler oluşturun. Hamurların üzerlerini hafifçe un serpin. Önceden ısıtılmış 210 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin ve ısıyı 180 dereceye indirin. 15-20 dakika daha pişirin.

