



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ MAYA

Su
Un

İlk gün su ve unla yoğurun. İkinci günde tekrar un ve su ekleyin. Üçüncü günden sonra yarısını başka kaba almak gerekiyor. Yani her seferinde yarısını alacağız. 10 gün olacak şekilde bu işlemlere devam edin. 10 gün boyunca bir kere karıştır. 1 kilo una 400 gram ekşi maya koyulabiliyor. 10 gün sonra dolaba koyun. Haftada bir kere de yeni un koymak gerekiyor.

Not: Buzdolabında saklaması en fazla bir haftadır. Uzun süre saklamak istiyorsanız un miktarını artırın. Oldukça katı şeklinde kurutup cam kavanozunda saklayabilirsiniz.

