



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYA YAPIMI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Un
Su

Ekşi maya yapımı için 1. gün: 50 gram su ve 50 gram un yeterlidir. Yani yarım su bardağı. Bu karışımı cam kavanoza veya cam kaseye koyup iyice karıştırın. Hava alması için üzerini bezle kapatın. Oda sıcaklığında 24 saat boyunca bekletin.

Ekşi maya yapımı için 2. gün: İkinci gün karışımda çok fazla değişiklik görmeyeceksiniz. 50 gram un ve 50 gram su ekleyip tekrar, karıştırıp 24 saat daha bekletin.

Ekşi maya yapımı için 3. gün: Karışımınızın kabarcıklanmaya başladığını ve ekşi bir koku yaydığını fark edeceksiniz. Bu, bakteri ve mayaların çalışmaya başladığının bir işaretidir. Kavanozun yarısından fazlasını boşaltın ve yerine 50 gram su ve 50 gram un ekleyin. Karıştırın ve 24 saat daha bekletin.

Ekşi maya yapımı için 4 ve 7. gün : 4-5-6-7 gün 3. günde adımları her gün tekrarlayın. Bu süre boyunca, mayanızın kabarcıklanma oranı artmalı ve hoş bir ekşi koku yaymalıdır.

Ekşi maya yapımı için 8. gün ve sonrası : Ekşi mayanız her gün düzenli olarak beslendiğinde güzel bir kabarcıklı yapıya ve hoş bir koku yaymaya devam etmelidir. Bu, mayanızın kullanıma hazır olduğunu gösterir.

Ekşi maya oluşturma süreci bazen daha uzun sürebilir ve hava koşulları, suyun ve unun özellikleri gibi faktörlere bağlı olarak değişebilir. Her gün mayanızı gözlemek önemlidir, böylece olası bir bozulmayı (örneğin, kötü koku veya küf oluşumu) fark edebilirsiniz.

