



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI EV EKMEĞİ (TOKAT)

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

Hamur teknesinde un içerisine ekşi maya, tuz ve su katılarak yoğruluyor. Elleri ile yoğurulan hamur yaklaşık 2 saat dinlenmeye bırakılıyor. Daha sonra mayalanan hamur fırına verilmek üzere tekneden alınarak yumak haline getiriliyor.

Odun ateşinde ısınan kara fırına sürülen ekmecek yaklaşık 1 saatte pişerek tüketime hazır hâle geliyor.

Not: Çarşı ekmeğine göre daha uzun süre bayatlamadan evlerde muhafaza edilen ev ekmeği damaklarda ayrı bir lezzet bırakıyor.

