



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI KÖY EKMEĞİ

2 su bardağı tam buğday unu
2 su bardağı beyaz un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ekşi maya
1 pakey yaş maya

Bir yoğurma kabına, tam buğday unu, beyaz un, tuz, ekşi maya, yaş maya ve alabildiği kadar su ile yumuşak bir hamur yapılır, üzeri kapatılıp 1 saat mayalandırılır. Süre sonunda ekmeğe şekil verilerek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Tepsi 60 derecede fırında 10 dakika tutularak mayalanması hızlandırılır. Dışarı çıkarılarak yarım saat da dışarıda tutulur. Daha sonra 190 derece fırında pişirilir.

