



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLEME EKMEĞİ (KÜTAHYA)

1 kg un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuru maya
1,5 su bardağı ılık su
Çörekotu

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasına bir çukur açıp mayayı ekleyin. Tuz ekleyip yavaşça su ilave ederek mayayı eritin. Bu şekilde 10 dakika bekletin. Kalan suyu yavaşça ekleyip karıştırın ve iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 1 saat boyunca mayalanmasını sağlayın. Mayalanan hamuru tezgaha alıp mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Üzerlerine çörekotu serpip merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde açın. Sacın üzerine her iki yanını pişirin. Sıcak servis yapın.