



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV EKMEĞİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kase ev mayası
5 kilo un
Aldığı kadar su
2 çorba kaşığı kalın tuz

Akşamdan ev mayası un ve su ile artırılır. Sabaha kadar ılık bir yerde bekletilir. Ilık su, un ve tuzla ele yapışan yumuşak bir hamur yoğrulur. 2-3 saat mayalandırılır. Tabak büyüklüğünde kepek serpilmiş fırın küreğine konularak fırına sürülür. Önceden yakılmış temizlenmiş fırında 1-1,5 saat pişirilir.

Not: Ssomunlar fırına verilmeden üzerine un ve su karıştırılıp bulamaç haline getirilip sürülebilir. Mayalanan hamur unlanmış temiz bezlerin üzerine bezeler şeklinde dökülür. Yarım saat dinlendirilir. Tahtada hafif açılır. Tırnakla iz yapılır ya da ortası delinir. Un serpilmiş kürekle fırına verilir. Böylece pideler hazırlanır.

