



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT EKMEĞİ

Refika Birgül

1 adet Ekmek Hamuru
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 tatlı kaşığı Kimyon
1 diş Sarımsak
1 dal Kekik
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
Tereyağı

Fırından alacağınız 1 adet ekmek hamurunu bir parça unla çevirin ki, kıvamını bulsun. Ardından hamurunuzu 4 parçaya bölün. Böldüğünüz bezeleri avucunuzda biraz yuvarlayın. Sonra ilk bezeyi unladığınız merdane ile biraz açın. İçine ½ çay kaşığı tereyağı ekleyin ve hamuru katlaya katlaya bu yağı iyice yedirin. Bu şekilde katlaya katlaya birkaç tur çevirdiğinizde katmer hamuru kıvamında bir hamurunuz olacak. Sonra bu hamuru tekrar açın. Diğer bezenize de aynı şekilde tereyağı ekleyin ve 1 çay kaşığı kimyon tohumu da ilave edin ve elinizle katlaya katlaya hamurunuzu yoğurun. Kimyonlu olduğundan katmanları daha iyi seçebileceksiniz. Üçüncü bezeye de 1 diş sarımsak veya 1 çay kaşığı sarımsak püresi ekleyin. Bunu da zeytinyağı ile yapabilirsiniz 1 dal taze kekik de koyabilirsiniz. Eğer bulamazsanız kuru kekik de ilave edebilirsiniz. Tekrar aynı şekilde dışından içine doğru katlaya katlaya hamuru yoğurun. Dördüncü bezenizi de isterseniz sade tereyağı veya zeytinyağı yapabilirsiniz. İsterseniz kalan kimyon tohumunu ve 1 dal daha taze kekik ekleyerek aynı şekilde açıp, katlaya katlaya yoğurabilirsiniz. Bu ekmekler o kadar lezzetli, o kadar güzel ki yiyince aşık oluyorsunuz. Sıra geldi bunları pişirmeye. Tavanın altını açıp biraz kızdırıp, tereyağı ile yağlayın. Tava ısınınca ekmeğinizi tavaya koyup pişirmeye başlayın. Ekmeği çevirmeden önce üzerine biraz daha tereyağı sürün. Sırasıyla tüm hamurları pişirin.

