



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI CEVİZLİ EKŞİ MAYALI EKMEK

1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
5 su bardağı un (500 gram)
1,5 su bardağı ılık su (300 ml)
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı (30-45 ml)
2 çay kaşığı tuz (3 gram)
150 gram iri dövülmüş ceviz içi
150 gram çekirdekleri çıkarılmış hurma

Genişçe bir kabin içine 1 paket Pakmaya ekşi mayalı ekmek harcını, 5 su bardağı unu ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyip iyice karıştırın.

Malzemelerin içine 2-3 yemek kaşığı zeytinyağını ve 1,5 su bardağı ılık suyu da ilave edip karışım hamur haline gelinceye kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru toparlayıp üzerini streç filmle kapatın ve mayalanması için 45 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgaha alın ve üzerine iri dövülmüş ceviz içini ilave edip bir süre daha yoğurmaya devam edin.

Hamurun üzerine çekirdekleri çıkarılmış ve birkaç parçaya bölünmüş hurmaları da ekleyip biraz daha yoğurun. Ceviz içleri ve hurmalar eşit şekilde dağılıncaya kadar yoğurduğunuz hamuru toparlayıp yağlanmış, unlanmış ekmek kalıbına koyun ve 15 dakika kadar dinlendirin.

Hamuru önceden ısıtılmış ve 210 dereceye ayarlanmış fırına yerleştirin ve fırının alt kısmına ısıya dayanıklı bir kaptaki sıcak su koyun. Bu şekilde ekmeği üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Dilerseniz fırından çıkardıktan sonra ekmeğin üzerine zeytinyağı sürebilirsiniz.

