



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IHLAMURLU EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

450 gr beyaz un
50 gr siyez unu
330 gr ıhlamurlu su
200 gr ekşi maya
4 avuç taze ıhlamur veya 2 avuç kuru ıhlamur
3 tane ıhlamur yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz

4 avuç taze ıhlamuru veya 2 avuç kuru ıhlamuru küçük bir sos tenceresinde 400 gr su ile kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10-15 dakika daha bekleyin. Büyük bir kaseye oda sıcaklığına gelen 330 gr ıhlamurlu suyu koyun. Üzerine ekşi mayayı ekleyin ve karıştırın. Beyaz unu, siyez ununu ve tuzu da karışıma ekleyin. Hamuru ezmeden 7-8 dakika yoğurmanız yeterli. Hamuru kaseye alıp içine, kaynatıp kenara ayırdığınız çiçeklerden 1 avuç kadarını koyun. Bu haliyle hamur 3 saat bekleyecek. Her yarım saatte bir hamuru elinizi ıslatıp bohça kapatır gibi 4 köşesinden kendi üzerine katlamalısınız. 3 saatin sonunda hamuru büyük bir dörtgen şeklinde açın. Uzun kenarından kendi üzerine 3'e katlayın. Sonra hamuru kısa kenarından kendi üzerine rulo halinde katlayın ve unlanmış bir bezin içine pürüzsüz tarafı alta gelecek şekilde yerleştirin. Hamurun size bakan tarafına 3 tane ıhlamur yaprağını yapıştırın. Bezi bohça gibi kapatıp bir kaseyin içine koyun ve bu şekilde bir gece buzdolabında mayalayın. Ekmeği buzdolabından çıkartıp 45 dakika oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Fırını 260 dereceye ısıtıp en altın bir üst rafına kapağı kapalı bir döküm tencere koyun. Döküm tencere ve fırın ısıdıktan sonra fırından çıkartıp ocağın üstüne koyun ve kapağını açın. Ekmek hamurunu çevirip elinize alın ve çok vakit kaybetmeden sıcak tencereye yerleştirin ve tekrar kapağını kapatın. Tencereyi kapağı kapalı bir şekilde fırına yerleştirin ve sıcaklığı 230 dereceye düşürüp bu şekilde 20 dakika pişirin. İkinci bir 20 dakika da kapağı açık bir şekilde pişirin.

