



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNEBOLU EKMEĞİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Türkiye'de ekmek deyince akla ilk sırada İnebolu Ekmeği düşer.

Un, su, tuz ve maya karışımının iyice yoğrulup yeteri kadar dinlendirildikten sonra pişirilmesiyle üretilen ekmek, İnebolu'nun havası, suyu ve özellikle ekşi hamurla mayalandırılmasından sonra meşhur İnebolu Ekmeği adını almıştır.

Hep aynı lezzet ve kokuya sahip olan İnebolu Ekmeği, İnebolu dışında da üretilmek istenmiş, ancak ortaya konan tüm çaba ve özene rağmen başarılı bir sonuç alınamamıştır.

İnebolu Ekmeği'ni diğer yöre ekmeklerinden farklı kılan etmenlerin ekşi maya kullanılarak kabartılması ve odun ateşinde pişirilmesi olduğuna inanılmaktadır. Böylesi bir üretim biçimi ekmeğin dayanıklılık süresini de arttırmakta ve 3-4 gün bayatlamadan tüketilebilmektedir.

