



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ EKMEK

2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı instant maya
1 yemek kaşığı toz şeker
5 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
1 çay bardağı kabak çekirdeği içi
Üzeri için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Bir yemek kaşığı kekik

Öncelikle su, maya ve şekeri karıştırırım. Daha sonra ununu yavaş yavaş ilave edelim ve tuzunu atalım. Özleşinceye kadar iyice yoğuralım. Çekirdekleri de en son ilave edip güzelce yoğurmaya devam edelim. Hamurumuzun kabını streçle kapatıp, bir de örtüyle sarıp sarmalayıp bir saat kadar mayalandırıyoruz. Hamur en az iki katı büyüyecek. Mayalanan hamurumuzu ikiye ayırıp, güzelce yuvarlayıp yağlı tepsimize koyuyoruz. Üzerlerine bıçakla çizik atıp, zeytinyağı ve kekik karışımını sürüyoruz. Üzerine çekirdeklerden de saplayabilirsiniz. Önceden ısıtılmış 100-150 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz. Düşük ısıda ağır ağır içini çekerek pişmesini sağlıyoruz.