



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONATLI EKMEK

<https://migros.com.tr>

1 kg. tam buğday unu
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
120 ml ılık su

Tüm malzemeleri karıştırıp, yumuşak ve çok yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun, hamur hala ele yapışlıyorsa yapışmayana kadar azar azar un ekleyerek yoğurmaya devam edin. Hamura yuvarlak bir şekil verip üstüne biraz bastırın ve keskin bir bıçak ile hamura artı şeklinde çok derin olmayan bir kesik atın. Hamuru daha önceden 220 dereceye getirilmiş fırında 30-40 dakika arası pişirin ve soğutup servis edin.

