



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONATLI EKMEK

170 gram tam buğday unu
170 gram beyaz un
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karbonat
290 mililitre süt
2 yemek kaşığı limon suyu ya da beyaz sirke

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Süte limon suyunu ya da sirkeyi ekleyip 10 dakika kadar bekleterek ekşimesini sağlayın.
Unları, tuzu ve karbonatı derin bir kasede karıştırın.
Ortasını havuz yapıp ekşittiğiniz sütü buraya dökün.
Bir çatal yardımıyla hızla karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. (Hamur çok sert olursa birkaç yemek kaşığı daha süt ekleyebilirsiniz.)
Toparlanan hamuru unladığınız tezgaha alıp birkaç dakika yoğurun.
Hamuru yuvarlak hale getirip biraz bastırarak düzleştirin.
Tepsiyi unlayıp ekmeği tepsiye yerleştirin.
Üzerini bıçakla çarpı şeklinde çizip fırına verdiğiniz ekmeği 30 dakika pişirin.
Tel üzerinde soğuttuğunuz ekmeği dilimleyip servis edin.

