



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI EKMEK (MALATYA)

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 tatlı kaşığı kuru tozmaya
- 1 tatlı kaşığı seker
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 3-3,5 bardak kadar ekmek unu
- 10 adet kuru kayısı

Suyun içine mayayı serpiştirin. şekerini ilave edip hafifçe kabarmaya bırakın birkaç dakika.

İçine tuzu ve margarinini koyup yavaş yavaş un ilave edip yoğurun.

Hafif unlu tezgahta 5-10 dakika pürüzsüz saten gibi oluncaya kadar yoğurmaya devam edin. Ne kadar yoğurursanız ozu (içindeki gluten maddesi) daha iyi gelir ve daha çok ekmeğe benzer, güzel olur. İçine doğranmış kayısıda ekleyip bir iki daha yoğurup, top şekli verip 1 saat kadar kabarmaya bırakın.

Uzun kek kalıbına yerleştirip önceden ısıtılmış fırında 45 dak pişirin.

