



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ FESLEĞENLİ EKMEK

200 gr beyaz ekmek unu
200 gr kepekli un
1 çay kaşığı kuru maya maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
Küçük bir demet fesleğen doğranmış
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Un, maya, şeker, tuz ve fesleğeni karıştırın.

280 ml sıvı yağ ve 1 su bardağı ılık su karıştırın, sonra kuru malzemelerle karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru 1-2 saat ya da boyut olarak iki katına kadar yağlı bir kasede dinlendirin.

Hamuru ellerinizle yağlı bir sosta yuvarlayın, sonra 90 ° döndürün ve diğer şekilde sıkıca yuvarlayın. Uçları

altından geçirin ve hamuru bir kare ya da dikdörtgen somun kabına aktarın ve ek yerini altında tutun.

Kalıbı yağlanmış streç filmiyle gevşek bir şekilde örtün ve 45 dakika boyunca sıcak bir yerde mayalanmak üzere bırakın.

Üzerindeki streci çıkartarak 220° C fırında pişirin.

