



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ SÜTLÜ EKMEK

1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı beyaz un
Alabildiği kadar kepekli un

Çukur bir kabın içinde ılık su, yaş maya ve toz şeker parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır. Üzerine ılık süt, sıvı yağ ve tuz eklenir, karıştırılır. Daha sonra elenmiş beyaz un ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmemiş kepekli un katılır. İçinde gözenek kalmayana dek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat ılık ortamda dinlendirilir. Süre sonunda hamur tekrar yoğrulur ekmek şekli verilir. Ilık ortamda yarım saat daha bekletilir. Üzerine yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı un karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 25.03.2018