



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRK YEMEĐİ (BATI TRAKYA)

1 kg mısır unu
1 kg un
20 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Yeterince su
Yanm kg tereyağı
2 su bardağı zeytinyağı

Mısır ununu, buğday unu, maya ve tuzla önce bir kaptaki karıştırın. Su ilave ederek katı bir hamur elde edin. hiçe yoğrulan hamuru, 1 saat kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamuru tekrar hafifçe yoğurup, tepsiye alın. Orada da biraz dinlendirdikten sonra 250 derecelik fırında iyice pişirin. Fırından yeni çıkmış ekmeği küçük parçalayın. Diğer tarafta tereyağını eritin. Zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra, ekmeğin üzerine dökün ve sıcak olarak servis yapın.