



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR EKMEK

<https://www.ruhundoysun.com>

500 ml İçme suyu
50 g Yaş maya
1 yemek kaşığı Bal
800 g Çavdar unu
500 g Buğday unu
2 yemek kaşığı Deniz tuzu

Suyu 37 dereceye kadar ısıtıp, mayayı ufalayarak ekle ve karıştır. Aktive olması için biraz bekle.

Sırasıyla bal, un ve tuzu ekle. Yumuşak ve hafif gevşek bir hamur elde edene kadar yoğur.

Üzerine nemli bir bez örtüp, 30 dakika dinlendir.

Grundig fırını 225 dereceye ısıt.

Hamuru 2mm inceliğinde aç. 20cm çapında yuvarlaklara kes, ortalarını 3 cm çapında halkayla kes. Tüm yüzeyini tırtıklı merdane ya da çatalla deldikten sonra nemli bir bezle örterek 20 dakika mayalandır.

Isıttığın fırında ekmekleri 3-4 dakika pişirdikten sonra ters yüz et ve 2 dakika daha pişir.

Fırından çıkarttıktan sonra soğuması için geniş bir tezgaha yay. İyice kuruması için ortalarından bir sopa geçir ve as.

