KOŞMAR (BATI TRAKYA)

1.5 kg mısır unu
250 gram buğday unu
25 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar sıcak su
50 gram tereyağı
Yarım su bardağı zeytinyağı
Şerbeti için:
5 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Mısır ununu, çok sıcak su ile hiç kuru yer kalmayacak şekilde iyice ıslatıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Yaş mayayı ılık su ile eriüp, buğday unu ile karıştırın. Daha sonra mayalı unu, mısır ununa ilave edip, üzerine yavaş yavaş ılık su ekleyin. Kek hamuru gibi biraz koyu akışkan bir hamur oluncaya kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Yağlanmış fırm tepsisine döküp, mayalanması ve kabarması için yaklaşık 30 dakika bekletin. Daha sonra 180 derecede ısıtılmış fırmda yaklaşık 2 saat kadar altı- üstü kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada diğer tarafta şerbeti hazırlayıp pişirin. Ekmek fırından çıktıktan sonra soğumaya bırakın. Biraz soğuduktan sonra ters çevirip tepsiden çıkarın, içi ve kabukları dahil olmak üzere iyice ufalayın. Üzerine şerbeti ılık olarak dökün. Bu arada zeytinyağı ve tereyağını bir tavada eritin. Tatlının üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:8457 • adı:Koşmar (Batı Trakya) • gönderen:general • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:17