



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY EKMEĞİ (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Ilık su, şeker ve maya bir kaba alınır, karıştırılır. Un ve tuz karıştırılır, ortası açılır. Açılan yere mayalı su dökülür. Ardından hamur yoğrulur. Hamur mayalanmaya bırakılır. Mayaya gelen hamur alınır ve şekil verilir. Yağlanmış unlanmış tepsiye ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Ortasına bıçakla kesik atılır. Yarım saat kadar tepside dinlendirilir. Üzerine yoğurt sürülür ve fırına verilir. Kızarıncaya kadar kontrollü pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır. Üzerine hafif su serpilir ve bez örtülür.

Not: Bilecik'de ekmek çeşitlerinin tümü geçmişte yöre halkı tarafından hazırlanmıştır, hemen hemen her hanede fırın bulunduğundan herkes kendi ekmeğini kendisi pişirmiştir. Günümüzde bu ekmek çeşitleri çok nadiren yöre halkı tarafından hazırlanmaktadır. Günümüzde yöre halkı ekmeğini hazır olarak satın almaktadır.