



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY EKMEĞİ

www.electrolux.com

500 gr buğday unu
250 gr çavdar unu
15 gr tuz
1 küçük paket kuru maya
250 ml su
250 ml süt

Buğday ununu, çavdar ununu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaba koyun.

Su, süt ve tuzu karıştırıp una ekleyin.

Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kadar kabarıncaya kadar bekletin.

Hamuru uzun bir parça haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Hamuru hacminin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin. Pişirmeden önce üzerine çok az un serpin.

Fırında 60 dakika pişirin.