



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE USULÜ ÇAVDAR EKMEĞİ

MALZEMESİ

50 gram margarin
50 gram maya
1 yemek kaşığı tuz
4 bardak çavdar unu
2.5 bardak süt
1/2 bardak şurup
1 yemek kaşığı çörekotu
9 bardak sade un

HAZIRLANIŞI

Margarini eritip üzerine sütü dökün. İlinmasını bekledikten sonra mayayı, tuzu, şurubu ve çörek otunu ekleyin. Maya eriyinceye kadar karıştırın. Çavdar ununu ve sade unun 4 bardağını ekleyin. Hamuru yoğururken kalan unu da ekleyin. 30 dakika dinlendirin. Tepsiyi yağlayıp karelere ayırdığınız hamuru buraya yerleştirin. 30 dakika dinlendirin. Fırını 225 derece ısıtın. Ekmeği 20 dakika fırının tam ortasında pişirin.