



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU EKMEK (SİİRT)

Hamurunun yaklaşık 40 dakika yoğuruyoruz, hamura beyaz un karıştırmıyoruz, maya da az koyuyoruz. Kazanda kıvamına getirdikten sonra tezgahta 300 gram parçalar halinde yuvarlıyoruz. Sert kıvama getirdikten sonra kasada 40 ila 50 dakika bekletip, susam ve yumurtasını sürüp, tandırda 12 saatte pişiriyoruz.

Not: Kuru ekmeğin bölgenin yemek kültüründe ayrı bir öneme sahip. Kuru ekmeği ıslatmadan tükettiğinizde dişe zarar verebilir. Suda 2 saniye bekletildiğinde otlu peynir ve sıcak çayla mükemmel olur. Raf ömrü ise güzel pişirip, iyice kıvamını tutturduğun zaman yaklaşık 6 aydır.

