



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUTLUDÜĞÜN SOMUNU (MAMAK ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 kilogram kepekli köy unu

10 gram maya

Alabildiği kadar su

Tuz

Maya bezesi bir gün önce akşamdan hazırlanır. Sabahtan; una su ve tuz karıştırılarak içerisine de akşamdan hazırlanmış mayalı beze katılarak hamur yoğrulur. Yoğurulan hamur, yaklaşık iki saat dinlendirilerek mayalanması sağlanır. Kabaran hamurdan el büyüklüğünde parçalar kopararak bezeler oluşturulur. Yapılan bezeler, üzerine un serpilmiş temiz bir beze alınarak 10-15 dakika dinlendirilir. Daha önceden odun ateşi yakılarak orta ateşte ısıtılmış olan fırına, kabarmış olan hamur bezeleri sürülür ve kızarıklığı tespit edilen ekmekler tahta küreklerle fırından alınarak dinlenmeye bırakılır.

Servis: Ekmekler fırından çıktıktan sonra sıcak olarak tüketildiği gibi soğuk olarak da saklanır ve uzun zaman tüketilmesi mümkündür. Genellikle Kutludüğün de Tirit yemeği bu köy ekmeğinden yapılır.

