MISIR EKMEĞİ (BURDUR)

https://www.kulturportali.gov.tr

Mısır unu, su ve yeterince tuzla yoğrulur. Maya katılmaz. Hamur özleşene kadar yoğrulur. Bir avuç dolusu kadar alınır, elle inceltilerek yuvarlak şekil verilir. Bu şekil, hamur bitene kadar devam edilir. Ateş üzerine saç konur. Saçın üzerinde yuvarlak halde inceltilmiş hamur, çevrile çevrile pişirilir. Mısır ekmeğinin bir başka pişiriliş şekli şöyledir: Köze sacayağı konulur. Açılan hamurlar saca atılır ve az pişirilir. Közler öne çekilir. Sacda az pişmiş hamurlar, küçük sacayağının üzerine alınır. Közde çevirerek pişirilir.

Not: Ortaya atılan ekmeğe tereyağı sürülür. Ocağın etrafına sıralanan insanlar tereyağı ve tuluk peyniri ile bu ekmeği yerler. Bu ekmeği hemen tüketmek gerekir; çünkü çabuk bayatlar. Mısır ekmeğinin aslında maya yoktur; ancak mayalı mısır ekmekleri yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:31505 • adı:Mısır Ekmeği (Burdur) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 10:39