



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR PATATESLİ EKMEK

2 su bardağı mor patates püresi (mor patatesleri haşlayarak püre haline getirin)

1 paket yaş maya veya 1 yemek kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı ılık su

1/4 su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

5-6 su bardağı un (hamur kıvamına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz)

Öncelikle mayayı ılık su ve toz şekerle karıştırarak mayayı aktive edin. Mayanın köpürmesini bekleyin.

Bir kaba mor patates püresini alın. Üzerine aktive ettiğiniz maya karışımını ve sıvı yağı ekleyin. İyice karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek bir yandan yoğurun. Hamurunuz ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yavaş yavaş un ekleyin. Hamurunuzun kıvamını kontrol ederek gerektiğinde un ekleyebilirsiniz.

Hamurunuzu yoğurduktan sonra üzerini örtün ve hamurun iki katına çıkması için sıcak bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalandırın.

Hamur mayalandıktan sonra tekrar yoğurun ve şekil vermek için istediğiniz bir kalıba veya tepsiye alın.

Şekil verdiğiniz hamuru tekrar üzerini örtüp yaklaşık 30 dakika daha mayalandırın.

Fırını 180 dereceye ısıtın. Mayalanan hamurun üzerine hafifçe un serpip, üzerine çizikler atın.

Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar veya üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan mor patates ekmeğini soğuduktan sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.