



NİNDA GUR RA (HİTİT UYGARLIĞI)

Ömür Akkor

Tam buğday unu ya da Antik buğday unu
Peynir
Kuru incir
Zeytinyağı
Su
Kaya tuzu

Az ölçüde buğday unu, sıcak su ile harmanlanıp akşamdan mayalanması için oda sıcaklığında bırakılır. Bir gün bekleddikten sonra tekrar un ve su katılarak ekmek hamuru hazırlanır. Zeytinyağı, peynir ve incir eklenip nemsiz fırında pişirilir.

