



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT MAYALI EKMEK

Maya için:

1 avuç kuru nohut

1 çimdik tuz

1 litre sıcak su

Hamuru için:

Alabildiğince un

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı kabı yağlamak için margarin

Üzeri için:

Susam

Öncelikle nohutları kırarak başlıyoruz. Her bir nohudu, evdeki çelik sarımsak ezeceğinin içine koyarak 4-5 parçaya bölün.

Parçalanmış nohutları, kapaklı bir şişenin dibine doldurun.

Sonra da nohutların üzerine, şişenin tepesinden üç parmak aşağısına kadar sıcak su ekleyin.

Üzerine tırnak ucu ile tuzu ilave edip, şişenin kapağını sıkıca kapatın.

Şişeyi, aynen yoğurt yapar gibi, bir battaniyenin içine sarın ve beklesin. Mayalama işlemi 12 ile 24 saat süresi kadar olur.

Sonra derin bir yoğurma kabının içine 2 su bardağı unu eleyip bu mayayı, üzerine de nohutlu suyu süzerek ekleyin.

Şekeri ve tuzu da ilave edin. Poğaçı hamuru gibi yumuşak bir hamur yapın.

Sonra da bir saat mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru yağlanmış kalıbın (kek yada başka bir kalıp olabilir) içine yerleştirin.

Üzerine susam serperek 175 derece önceden ısıtılmış fırına sürün.

Yarım saat sonra 200 dereceye alın. Toplam olarak yaklaşık 1 saat boyunca pişirin.

Not: Nohut mayası işlemini akşamdan hazırlamak, ekmeği yapmak için daha çok zaman kazandıracaktır

