



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT MAYASI (AKSARAY)

1 Su Bardağı Nohut
1,5 Çay Bardağı Kepekli Un
1/2 Çay Bardağı Kuru Üzüm
1/2 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
2 Su Bardağı Ilık Su

Kuru nohutlar taş dibekte ezilir ve bir kaba konur, üstüne un, tuz ve ılık su dökülüp karıştırılır ve kapağı kapatılır. Kabin üzerine kalın bir örtü örtülerek sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün maya kontrol edilir; eğer üstünde köpük oluşmuşsa maya tutmuştur. Eğer köpük oluşmamışsa içine ekşi ekmek mayasından 1 yemek kaşığı ilave edilir, karıştırılır ve kapağı kapatılarak sabah kadar bekletilir. Nohut mayasının kokusu kesiftir, ancak ekmeğe veya ürüne geçmez.

