



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU EKMEK (EDİRNE)

1 ay bardađı nohut
1 orba kaşığı yarma
6 su bardađı un
2 su bardađı su
1 orba kaşığı sıvıyağ
Tuz

Nohutu yıkayıp kurulayın. Havanda döverek irmik haline getirin. Yarmayı yıkayın. 1.5 su bardağı kaynamış suya nohut ve yarmayı ilave edin. Ilık ortamda mayalanması için 12 saat bekletin. 1 bardak unu nohut mayasına ekleyip karıştırın. 15 dakika bekletin. Tuz, kalan un ve yarım bardak suyu mayalı karışıma ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsiye yayın. Ilık ortamda 20 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.