



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEK (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg Un

Aldığı Kadar Su

3 Tatlı Kaşığı Kuru Maya

Tuz

İç Harcı:

1 Kase Haşlanmış Patates (Arzuya göre; Ezilmiş Haşhaş, Sızgıç ya da Kakırdak)

Geniş bir kap içine un elenip tuz, maya ve ılık su eklenerek kulak memesinden biraz daha yumuşak olacak şekilde yoğrulur ve mayalanması için dinlendirilir. Hamurun kabarması mayalanmış olduğunu gösterir. Kabaran hamur bezelere ayrılıp temiz bir sofraya bezinin üzerine konulur ve üzeri örtülerek 3-5 dakika daha dinlendirilir. Bezeler kabarcıkta, hamur tahtası üzerinde elle tek tek yuvarlak şekilde açılarak üzerine rendelenmiş patates döşenir (bu aşamada arzuya göre patates yerine ezilmiş haşhaş, sızgıç ya da kakırdak da iç malzemesi olarak kullanılabilir). Hamur ikiye katlanarak üzerine bir miktar daha iç döşendikten sonra, tekrar katlanıp dinlendirilir. Hamur tahtası üzerinde elle açılarak üzeri sulanır. Fırıncı tarafından elde biraz daha açılarak taş fırına sürülür. Pişen ekmeğin temiz sofraya bezleri üzerine serilerek hamur olmaması için soğutulur.

Not: Ekmeğin içine katkı olarak haşhaş konulduğunda [Haşhaşlı Ekmek](#), sızgıç konulduğunda [Sızgıçlı Ekmek](#), kakırdak (kuyruk yağının eritilmesi sonucunda kalan kırıntılar) konulduğunda ise [Kakırdaklı Ekmek](#) denilir.

