



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERT SOM EKMEK

50 Gr Sana Hamurışı

2 Bardak süt

1 Paket maya

Aldığı kadar susam

3 Bardak un

1 Çay Kaşığı şeker

Aldığı kadar tuz

Unun yarısını yoğurma kabıma koydum, ortasını çukur yapıp mayayı, şekerini ilave edip mayayı ufaladım ılık suyu katıp elimle mayayı iyice harmanladım kabarmaya bıraktım. Kabaran mayaya, kalan un, diğer malzemeleri ilave ederek iyice yoğurdum ele yapışmayan hamur hazırladım. Hamurumu sarıp 1 saat beklettim hamurum iki katına ulaşınca ikiye böldüm. Yağlı kağıt serili tepsiye elimle uzun somun şeklini verdim. Üzerini hafif yağlayarak tepside yarım saat beklettim. Önceden ısıttığım 200° C fırın da ekmekler kızarana kadar pişirdim. Fırından çıkartıp ılıyınca dilimledim.