



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ EKMEĞİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

5 kg. Siyez Unu
Aldığı Kadar Su
1 Çorba Kaşığı (10 gr. Kadar) Kuru Maya
1 Avuç Tuz

Malzemeler derin bir kaptaki, tercihen hamur teknesinde karıştırılarak yoğrulur.

Dinlenmeye bırakılarak mayalanması beklenir.

Mayalanan hamur 4 eşit pözüye (parçaya) bölünür, yuvarlanır.

Tabanına yapışmayı önlemek için yağ sürülmüş ve un serpilmiş olan 60 cm. çapındaki tepsiye pözü (parça) halinde konulur.

Kuzineli fırınında (yöresel usulde) ortalama ısıda (175 0C) ağır ağır pişirmeye bırakılır.

Arada bir tepsi çevrilerek 75 dakika kadar pişirilir.

