



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SODALI EKMEK (İRLANDA)

İnsan ve Ekmek  
Bursa Büyükşehir Belediyesi

500 gram tam tahıllı buğday unu  
1.5 çorba kaşığı tuz  
1.5 çorba kaşığı soda  
500 ml kaymak

Un, tuz ve sodayı bir kabın içinde karıştırın ardından kaymağı da ekleyip iyice karıştırın. Tezgahın üzerine un serpererek hamuru yavaşça yoğurun.

Hamurun üzerine elinizle bastırarak 5cm kalınlığında açın ve bir bıçak yardımı ile düzgün bir şekilde kesin. 200 C ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Hamur yeterince kabardığında ve kahverengi olduğunda fırından çıkarın ve soğuması için bekleyip servisini yapın.