



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI EKMEK

100 gr. iri avdar
75 gr. maya
10 gr. yař maya
15 gr. řeker
1 řiře maden suyu
200 gr. un
300 gr. avdar unu
15 gr. tuz

100 gr. iri tlmř avdarı 150 ml. ılık suda yumuşayıncaya kadar bekletin. Ev mayası, maya, şeker ve maden suyunu karıştırın. Unlar, avdar, tuz ve maya karışımını robotta karıştırıp, üstü kapalı sıcak bir yerde 2 saat dinlendirin.

Hamuru, unlu tezgahda tekrar yoğurun, 10 parçaya ayırın. Yuvarlak şekil verip, yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üstlerini bir makasla çapraz kesin. Un serpilmif bir bezle örtüp 2 saat daha dinlendirin. stlerine su sürüp, kalan 10 gr. avdarla süsleyin. Önceden 220°C ısıtılmif ve içinde derin bir kaptaki sıcak su bulunan fırının alttan ikinci rafında 10 dakika pişirin. Isıyı 200°C'ye düşürüp 15-20 dakika daha pişirin.
