



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMUN EKMEĞİ (BOLU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un
Yaş maya
Ekşi Hamur
Patates
Su
Tuz

Unu ekmek teknesinin içine elenir. Haşlanmış ve rendelenmiş patates, ekşi hamur, maya ve tuz ilave edilip, tüm malzemeler ılık su ile yavaş yavaş karıştırılır. Hamur özleşinceye kadar yoğrulur. Yoğurduktan sonra üzerine bir bez kapatıp mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalanana kadar ekmek fırını odunla yakılır. Fırındaki odunlar köz haline gelince fırının her yerine dağıtılır, 15 dakika sonra ucuna bez bağlanmış bir sopayla fırının içi süpürülür. Közlenmiş kömürler fırının ağzında biriktirilir. Hamur mayalandıktan sonra bir parça hamur tahta kürek üzerine alınarak yuvarlak yapılır, kürek yardımıyla fırına konur. Hamurun tamamına bu işlem yapılır. Fırının ağzı kapatılır, pişmeye bırakılır.

