



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOMUNCU BABA EKMEĞİ (AKSARAY)

Aksaray'ın Manevi Mihmandarı Somuncu Baba'nın himmet ve bereketi ile üretilen Somuncu Baba Ekmeği içerisinde bulunan on iki karışımla Aksaray'da ateşsiz fırında üretilmektedir. Somuncu Baba Hazretleri'nden günümüze gelen bu güzel lezzeti hazırlarken, Aksaray'da yetiştirilen Şahman buğday unu, Hasandağı bölgesi pekmezi, kekiği ve balı ile Eşmekaya koyun yoğurdu kullanılıyor. Ekşimaya ve su ile yoğurulup dinlendirmeye bırakılan Somuncu Baba Ekmeği, 11-12 saat sonra mayalanınca kesilip, bezelenip 5 saat daha dinlendiriliyor. Ateşsiz fırında 2 saat kadar pişirilen Somuncu Baba Ekmeği muhteşem tadı ve kokusuyla yemeye hazır hale geliyor.

