



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR EKMEĞİ (HAKKARI)

Malzeme:

Yeteri Kadar Un

Su

Tuz

Maya

Yapılışı:

Büyükçe bir kabın içine yarım torba un dökülür ,tuz bir avuç kadar, maya ise bir yemek kaşığı kadar atılır. Daha sonra yavaş yavaş ılık su dökülür ve yoğrulur hepsini ıslatıldıktan sonra asıl yoğrulma işlemi başlar bir saate yakın yoğrulduktan sonra kıvamına gelir kıvamına gelen hamur üstü düzeltilir hafiften un serpilir ve üzeri örtülür. Kıvamına gelinceye kadar iki veya üç saat beklenir kıvamına gelince tandıra götürülür.

Genellik e iki veya üç kadın tarafından yapılır. Birisi yun yumağı büyüklüğünde hamur yapar öbürü loş haline gelinceye kadar hamuru açar üçüncüsü ise mezrik le tandıra vurur beş dakika yufkalar tandırda bırakılır kızarıncı koparılır ve ekmek hazır dır.Uzun bir süre tazeliğini kaybetmeyen bir ekmektir.



Fotoğraf "Cankat" tarafından gönderildi. 06.09.2017