



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARTİNE EKMEK

250 gram beyaz un  
20 gram buğday unu  
175 gram su  
40 gram ekşi maya  
Çay kaşığı ucuyla tuz

Öncelikle bir kaptanları karıştırın.  
Akabinde tuzu koyup suyu ilave edip yoğurun.  
Suyu adım adım koymakta fayda var. Yoğurduğunuz hamura son olarak maya ekleyin.  
Yoğurma işlemi sonunda hamurun ağzını kapatın.  
Oda sıcaklığında mayalanmasını bekleyin.  
Ortalama 3 saat bekletilmesi ekmeğin tadını daha lezzetli yapar.  
Mayalanan ekmeği parçalara bölün yuvarlayıp 250 derece ısıtılmış fırına verin.  
Yaklaşık 25 dakika pişmesini bekleyin.

