TAŞ EKMEĞİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:
2,5 su bardağı un
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
3,5 bardak su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

Bir kap içinde yarım bardak ılık su, maya ve toz şeker karıştırılarak bekletilir.
Derin bir kabın içerisine yumurtalar kırılır, tuz eklenerek çırpılır.
Çırpılan yumurtaya, 3 bardak su, 1,5 bardak süt ve hazırlanan maya eklenir.
Daha sonra, 2,5 su bardağı un karıştırılarak ilave edilir.
Akışkan bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır.
Hamur hazır hale gelmesi için ağzı kapalı olarak 30 dk bekletilir.
Şerbeti için, bir tencerede toz şeker su ile karıştırılarak 10 -15 dk kaynatılır ve ocaktan alınır.
Bir tavada eritilen tereyağı sıcak şerbetle karıştırılarak hazır hale getirilir.
Bir krep tavası ocağa alınır.
Hazırlanan hamurdan kepçe yardımıyla bir miktar tavaya dökülür. Dökülen hamur, kepçenin alt kısmıyla eşit şekilde tavaya yayılır.
Taş ekmeklerinin ince olmasına dikkat edilir, altı ve üstü iyice kızartılır. Pişen taş ekmekleri (yaklaşık 10 adet) bir tepsiye üst üste dizilir.
Küçük dilimler halinde kesilir.
Üzerine hazırlanan şerbet ılık olacak şekilde dökülür ve servis edilir.

Not: Geleneksel usulde Taş Ekmeği, ekmek sacında pişirilir. Toz şeker ile yapılan şerbet yerine, bir tavada tereyağı eritilir içine pekmez konur ve pekmez de eridikten sonra Taş Ekmeği üzerine bu şerbet dökülür ve tepsi içinde servis edilirdi.

© lezzetler.com tarif no:167724 • adı:Taş Ekmeği (Elazığ) • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:56