



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA EKMEĞİ

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı ekşi maya
1 paket toz maya
Alabildiği kadar su

Bir yoğurma kabına un, ekşi maya, tuz ve alabildiği kadar un konarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Hamur üzeri streçlenerek yarım saat dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda hamur yuvarlanarak uzatılır ve un serilmiş baton kek kalıbına yerleştirilir. 50 derece fırında 10 dakika tutularak mayanın işlemesi sağlanır. Fırından çıkartılarak yarım saat daha bekletilir. Daha sonra 190 derece fırına verilir, pişince fırından alınarak beze sarılır.

