



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VAKFIKEBİR EKMEĞİ (TRABZON)

<https://karadeniz.gov.tr>

Vakfıkebir Ekmeği ekşi maya ile yapılır. Ekşi maya yoğrulan hamurun bekletilmesi sonucunda oluşur. Yoğrulan hamur bekletilirse ekşimeye başlar. Ekşiyen yani çürüyen hamur ekmeğin yapımında ihtiyaç duyulan mayayı sağlar. Yoğrulan hamur belli bir süre bekletildikten sonra ekmeğin olacak şekilde parçalara ayrılır. Bölünen hamur fırına verilmeden evvel bir süre daha bekletilir. Fırına verilme zamanı önemlidir, hamur gerektiği kadar bekletildikten sonra geciktirilmeden fırına verilir. Belli bir sıcaklıkta pişirilir. Fırının sıcaklığı çok fazla ise ekmeğin pişmeden dışı kızarır ve yanar. Dolayısıyla fırının ısısını iyi ayarlamak gerekir. Vakfıkebir ekmeğinin katkı maddesi yoktur. Ekşi mayayla yapılan ekmeğin uzun süre bozulmaz. Esas özelliği de budur.

Not: Eskiden yaylacıların yayla yolculuğu 3-4 gün sürerdi. Yolda geçirdikleri süre zarfında ihtiyaç duydukları ekmeğin temini için uzun süre taze kalan ekmeği ürettiler. Daha sonra yörede herkesin aradığı istediği bir ekmeğin olduğu ve bugün Vakfıkebir Ekmeği adıyla tüm Türkiye'de bilinir oldu.