



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YAŞ MAYALI EKMEK

Hamur:

20 g yaş maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı un

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

3 çay bardağı ılık su

Üzeri için:

2 yemek kaşığı su

1 tatlı kaşığı un

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile eriyinceye kadar karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tuz ve ılık suyu ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Unlanmış tezgahta yuvarlayarak ekmeğin şekli verin ve yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. Üzerine su sürün ve un serpin. Üzerini kapatıp 20 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp mutfak havlusu ile üzerini kapatın ve soğumaya bırakın.

