

Kopekli Ekmek Tarifi

Malzemeler

6 su bardagi un
2.5 - 3 bardak ilik su
1 tatli kasigi toz seker
1 tepeleme corba kasigi toz maya
2 cay kasigi tuz
Siyah zeytin parcalari

Yapilisi

Un, seker ve maya bir kapta harmanlanir, ilik su eklenerek hafif ele yapisan yumusak bir hamur elde edilene dek yogrulur. Tuzu ilave edip 4-5dk kadar yogrulmaya devam edilir. Cukur bir kapta uzeri nemli bir bezle ortulerek 1 -1.5 saat mayalanmaya birakilir. Hamur mayalaninca kenarlardan siyirarak toparlanir, gazi alinir. Limon buyuklugunde parcalar koparilip oval sekle getirilir. Unlu tezgaha konulup kopek kafasina benzetmek icin cok keskin bir bicakla iki ucundan kucuk parcalar kesilir ve kulaklari cizilir. Kucuk zeytin parcalari ile gozleri burnu yapilir. 190 derece firinda uzeri hafifce kizarana dek pisirilir. Tel ızgara uzerinde sogumaya birakilir.