

Nohutlu Ev Ekmegi

Malzemeler

1 kucuk kap nohutlu ekmek mayasi

Mayayi Uretmek Icin:

1 su bardagi parmak dayanacak kadar sicak su

1-1,5 su bardagi un

Ekmegi Yapmak Icin:

Yaklasik 9-10 su bardagi un

750 gr parmak dayanacak kadar sicak su

Tuz

Yapilisi

Ilk olarak aldigimiz mayayi parmak dayanacak kadar sicak su ve 1-1,5 su bardagi kadar unla buyutelim.Civik kivamda olacak.Celik bir tencere icine alalim.Sicak su dolu bir kaba tencereyi oturtalim.Kapagini kapatip 3-4 kat ortu ile ortelim.2,5-3 saat mayalanmaya birakalim.Buyuttugumuz maya sure sonunda 2 katina cikacaktır.Mayayi buyuk bir legene alip un ve parmak dayanacak kadar sicak su ilavesiyle yumusak ele yapisan iyice ozdeslesmis bir hamur yogurarak ekmegimizin hamurunu olusturalim.Legenin uzerine kapatacagimiz tepsiyi ocak uzerinde isitalim ve uzerini kapayalim.Ekmegimizin oldugu legeni sicak su dolu bir kaba oturtalim.3-4 kat sarip mayalanmaya birakalim.Bu sekilde de 2 saat mayalanmasini bekleyelim. Bir tepsiye un serpelim.Mayasi gelen hamurdan buyuk parcalar kopararak un yardimiyla yuvarlayip yaglamis oldugumuz ekmek tepsimize dizelim. Yine uzerini kapatacagimiz tepsiyi ocak uzerinde isitip tepsiye dizdigimiz ekmeklerin uzerini kapayalim.Tepsiyi sicak su dolu bir legen uzerine oturtalim.1 saat de ekmegimiz tepsideyken mayalanmaya birakalim.Tepside mayalanmaya biraktigimiz ekmekler sure sonunda kabarip tepsiyi dolduracaktır.Kabaran ekmegimizi iyice kizdirdigimiz firina atalim. Alti uzeri kizarana kadar kontrollu pisirelim.Ben davul firinda 1 bucek saatte pisirdim. Yakinlarinizda ekmek firini varsa pisirmeye oraya da goturebilirsiniz.Pisen ekmegimizin uzerine su serpip uzerini tepsi ile ortelim.Ortu ile sarmalayip yumusamaya birakalim.Afiyet Seker Olsun:)