

Patatesli Ve Anasonlu Ekmek

Malzemeler

2 su bardagi bugday unu
2 su bardagi tam bugday unu
2 adet orta boy patates
1 paket maya
1 su bardagi sut
1 su bardagindan 1 parmak eksik su
2 yemek kasigi anason
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Patateslerin kabuklari soyalim, diri kalacak sekilde haslayalim. Soguduktan sonra rendelenip, bir kenara koyalim. Bugday unu ve tam bugday unu yogurma kabina alalim. Uzerine maya, patates, anason, sut ve tuz eklenir. Su ilave edilerek iyice yogrulur. Hamur yaglanmis derin bir kaba aktaralim. Uzeri strec filmle kapatilip, oda sicakliginda hamur iki misli buyukluge ulasincaya kadar mayalandirilir. Daha sonra unlu zeminde yeniden yogrulup 7 esit parcaya ayrilir. Her bir parca yuvarlanip yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirelim. Ekmeklerin uzeri keskin bir bicakla + seklinde cizilir. Uzerine su surulup, anason serpilir. Nemli bir bez ortulerek tepside 20 dakika mayalandirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda bir bicak batirip kontrol edilerek (ekmege batirilan bicak temiz cikacak.) pisirilir. Anason kokusunu sevmeyenler anason eklemeden deneyebilirler
ellerimize saglik