

Tahil Ekmegi

Malzemeler

500 gr. Sinangil tahil ekmegi unu

1,5 su bardagindan biraz az su

1 paket instant maya

1 tatli kasigi toz seker

Yapilisi

Tahil ekmegi unu, su, toz seker ve maya yogurma kabina alinarak yaklasik 10 dakika puruzsuz bir hamur oluncaya kadar yogrulur. Uzeri nemli bir bezle ortulup ilik bir yerde 15-20 dakika mayalanmasi icin bekletilir.

Hamur buyuk ekmek yapmak icin 2'ye bolunur, kucuk ekmek yapilmak istenirse 10 esit parcaya bolunur. Unlanmis zeminde istenilen ekmek sekli verelim. Yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirelim. Ustu hafif nemli bir bezle ortulerek sicak bir yerde 40-50 dakika mayalanmasi icin bekletilir. Kabaran ekmeklerin uzerine bir firca yardimiyla su surulur. Istegi gore, ay cekirdegi, keten tohumu, hashas tohumu, vb. serpilip onceden isitilmis orta dereceli firinda pisirilir. Ekmege batirilan bicak kuru cikiyorsa ekmek pismistir ve servise hazir.

ellerimize saglik