



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيق المتواضع من وصفات الأكل

خبز من الحنطة Kepekli Ekmek



نصف علبة كبريت
٢ عدد قطع سكر
قليل من الملح
٢ كوب ماء طحين
٥١٦ أكواب ماء مر
٣ أكواب ماء من

- # يوضع ١ كوب ماء الموجودة في وعاء العجين.
- # يوضع عليها خميرة والسكر ا ويخلط مع أطراف الأصابع.
- # يوضع عليها أولاً طحين حنطة منخولة.
- # يضاف ٢ كوب ماء الباقية والملح ا يخلط بإضافة عليها الطحين قليل قليل.
- # بعدما وضع كل المواد يعجن حوالي ٥ دقائق ا تغطى مع قطع من القماش المبللة ويتبقى ١ ساعة.
- # بعد انهاء المدة ينقسم إلى ٢-٣ أجزاء ا ويعطى شكل خبز وينشر عليها نخالة.
- # يوضع عجين الخبز المعد على تيسي المزيت خفيف ا وينتظر نصف ساعة زيادة.
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل على ٢١٠ درجة حوالي ٤٠ دقائق.

ملاحظة : عندما يعجن العجين يبقى طحين الحنطة المضاف في غربال يوضع هذا الحنطيات على الخبز المبلل ا وفي هذا الحال لا يحتاج إلى إضافة نخالة.