



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GOBİT EKMEĞİ



1 paket yař maya
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı ılık su
Alabildiđi kadar un
zeri için:
1 tatlı kaşığı un
2 orba kaşığı su
1 orba kaşığı susam

- # Maya, tuz ve su çukur bir kaba konur, karıştırılır. zerine azar azar un ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri kapatılır, 45 dakika kadar sıcak bir ortamda dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça merdane yardımıyla çay tabağından büyük, tatlı tabağından kk açılır.
- # Hazırlanan gbitler yağlı kağıt serilmiş tepsiyeye dizilir. (Bu lyle 2 tepsi gbit yapılır)
- # Gbitlerin zerine önce unlu su sürülür, sonra susam serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # ılık olarak tüketilen gbitin arası bıçakla kesilir, başka haşlanmış yumurta, taze soğan olmak üzere arzu edilen malzeme yerleştirilir.

Not: Gbit ekmeđi Ankara'ya özgü bir hamur iřidir.