



Ekşi Mayalı Ekmek Üzeri Ricotta & Yaban Mersini

Evde kalma süreleri uzadıkça herkes evde harika ekşi mayalı ekmekler yapmaya başladı. Biz de evimizde harika ekmekler yapmaya devam ediyoruz ve tabii ki ekmeklerin üzerine harika malzemeler ekliyoruz. Size de fikir olabilmesi için tatlı bi alternatifi paylaşmak istedik.

2 Büyük Dilim Ekşi Mayalı Ekmek

125 G Yaban Mersini

100 G Toz Şeker

1 Adet Lime

2 Yk Ricotta

1 Yk Hindistan Cevizi Şekeri

Taze Kekik

100 g yaban mersini, 1 dal taze kekik ve toz şekeri bir tencerede bekletin. (Bekletmek istemiyorsanız çok az su ilave edin.)

Ocağa alın ve orta ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ½ lime'ın suyunu sıkın ve biraz kıvam alması için 10 dakika daha pişirin.

Ocaktan alın ve hafifçe soğumasını bekleyin. Bu sırada ekşi mayalı ekmeği buharda veya tost makinasında ısıtın. Lime kabuğunu rendeleyin, ricotta ve hindistan cevizi şekeri ile beraber çırpın.

Ekşi mayalı ekmekleri servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız ricottalı karışımı sürün, hazırladığınız yaban mersini reçelini ekleyin. Son olarak taze yaban mersini ve bir kaç taze kekik ile sunumu tamamlayın.

- ✦ Lime yerine istediğiniz herhangi bir turunçgil kullanabilirsiniz. (Limon, portakal, greyluft)
- ✦ Ricotta peyniri yerine evinizde bulunan tuzsuz bir peynir ve hatta süzme yoğurt kullanabilirsiniz. Damak zevkinize göre şeker oranıyla oynamanızı tavsiye ederiz.
- ✦ Hindistan cevizi şekeri yerine bal veya toz şeker kullanabilirsiniz.
- ✦ Taze kekik yoksa kullanmasanız da olur.