

Bunların Hepsisi Buğdaydan

Buğday tarlasındaki başaklar toplanır. Sonra buğday taneleri ayıklanır. Sonra da fabrikalarda öğütölür ve toz haline getirilir. Böylece un elde edilir. Undan da neler yapılır neler...



Unu suyla karıştırarak hamur elde ederiz. Hamura maya ve biraz tuz eklersek bu bir ekmek hamuru olur. Maya, hamurun kabarmasını sağlar.



Yapılmış



Hamurun içine farklı
şeyler ekleyerek
makarna, kurabiye, kek,
bisküvi gibi yiyecekler
de yaparız.



Buğdaydan yalnızca un
yapılmaz. Örneğin bulgur da
buğdaydan yapılır. Bulgur
yapmak için önce
ayıklanmış buğday
taneleri suda pişirilir.
Sonra kurutulur ve kırılarak
küçük parçalar haline
getirilir. Sonra da bulgurdan
mis gibi bulgur pilavı
yapılır!