Ekşi maya yapmak için 2 malzeme yeterlidir; **Un ve su.**

Unun doğal ve suyun içme suyu olması gerekir. Musluk suyu ve normal beyaz un ile ekşi maya elde edemezsiniz çünkü ekşi mayanın oluşması için faydalı bakteriler şarttır. Bu da içerisinde kimyasal olan unda ve klor olan musluk suyunda maalesef yoktur. Kullandığınız un ve su mutlaka doğal olmalıdır.

Temiz, kaynar su ile sterilize edilmiş bir cam kavanoz ve yine temiz sterilize edilmiş bir silikon spatula ya da çelik kaşık. Hijyen, ekşi maya için çok önemlidir. Kavanozun içerisine 1,5 kaşık un ve 1 kaşık su ile cıvık bir hamur oluşturup, kavanoz kapağını azıcık aralık kalacak şekilde kapatıyoruz. Ekşi mayanızı karanlık bir odada temiz bir yere kaldırıp ertesi güne kadar unutun.

2. gün kavanoza 1,5 kaşık un ve 1 kaşık su ilave edip, yine iyice karıştırıp, aynı şekilde aynı yere bırakın.

Buradaki püf nokta maya ilk oluşturulurken de mevcut mayanızı beslerken de kavanozdaki maya miktarı kadar un ve su birleşimi kullanmaktır.

3. gün mayanızın miktarı çoğaldığı için 3 kaşık un ve 2 kaşık su ile mayanızı beslin. Su miktarını una göre biraz daha az tutabilirsiniz. Cıvık bir hamur olmalı ama çokta sulu bir hamur olmamalıdır. 3 günden sonra mayanızda artık kabarcıklar oluşacaktır.

Mayanızın ilk oluşma sürecinde bulunduğu ortam sıcaklığı da büyük önem taşır. Yaz aylarında daha çabuk maya yapılırken kış aylarında maya üretecekseniz kaloriferin yanına veya fırını biraz ısıtıp fırına mayayı koymak erken oluşmasında etkili olacaktır.

4. gün mayanızın miktarı biraz çoğaldığı için mayanızı ilk mayalama miktarına getirmek için içerisinden yarısını alın ki, besleme işlemi için çok un harcamak zorunda kalmayın. Atmaya kıyamaz iseniz, hamur işlerinde kullanabilirsiniz.

Bir haftayı tamamlayana kadar mayanızı her gün yukarıdaki sıralamaya uygun bir şekilde, besleme miktarınca un ve suyla beslemeye devam edin.

Mayanız olduğunda ekşi ekşi ama güzel bir kokusu olacaktır. Kavanozdaki mayanız kabarcıklı görünecek ve hacminin iki katına yükselmiş olacaktır.

Mayanız henüz yeni, o yüzden de çok güçlü değildir. Ekmek yapmaya başladığınızda ve mayayı bu şekilde beslemeye devam ettikçe yavaş yavaş maya güçlenecektir.

Benim ekşi mayam 10 yaşını geçti. Çok güçlü ve olgun bir maya artık. Bu maya ile yapılan ekmeklerde kurallara ve tekniklere (Bkz. Ekşi mayalı ekmek tarifi) uyulursa başarısızlık şansı yoktur.