



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÇE

1 kg. un mayalı hamur (fırından)
2 kaşık sumra
3 kaşık susam
1 kaşık çörekotu
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tahin
400 gr margarin

Yapılışı:

Unu, mayalı hamuru biraz ılık suyla yoğurun. Sert bir hamur elde edin. Üzerini temiz bir bezle örtterek dinlendirin. Hamur mayalandıktan sonra kabarcıklar ufak yumaklar yapın. Tezgâha zeytinyağı sürün ve hamuru yağ ile çok iyi açın. Üstüne tahin sürüp dövülmüş sumra, çörekotu ve susamlı karışımdan serpiştirin. Hamuru elinizde şekillendirerek yuvarlak bir şekil almasını sağlayın. Ardından susamlı karışıma batırarak yağladığınız tepsiye aralıklarla dizin. Hamurları dizdikten sonra yağlayıp 1 santim kalınlığında elinizle bastırıp pişirin.
