



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANAKEESH (LÜBNAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

4 su bardağı un

1 yemek kaşığı instant maya

1 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1/4 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı ılık su (gerektiği kadar)

Üzeri İçin:

1/2 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı za'atar (Ortadoğu'da yaygın bir baharat karışımı)

Kıyma, peynir, sebzeler

Büyük bir karıştırma kabında unu, instant mayayı, şeker ve tuzu karıştırın.

Zeytinyağını ekleyin ve karıştırın.

Ilık suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun kıvamı hafif yapışkan olabilir.

Hamuru bir top haline getirin ve üzerine hafifçe un serpin. Kabın üzerini temiz bir bezle örtün ve 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Hamur iki katına çıkmalıdır.

Küçük bir kapta zeytinyağı ve za'atarı karıştırın. İyice karıştırdıktan emin olun.

Mayalanmış hamuru hafifçe yoğurarak gazını alın.

Hamuru 8 eşit parçaya bölün ve her bir parçayı yuvarlayın.

Her bir hamur topunu yaklaşık 1 cm kalınlığında daire şeklinde açın.

Açılmış hamurların üzerine za'atar karışımını eşit bir şekilde yayın. İstedığınız farklı malzemeler de kullanabilirsiniz.

Hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 10-12 dakika, hamurlar altın rengi olana kadar pişirin.

