



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNCÜLÜ EKMEK (SUSAMLI EKMEK) (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo un
1 çay bardağı susam
1 kaşık yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
Ilık su

Bu ekmek çok fazla yapılmaz yenilecek kadar yapılır.
Un su ve yaş maya ile mayalanır.
Yarım saat bekletildikten sonra bazlama büyüklüğünde ekmek tahtasında açılır.
Üzerine tüm yüzeyi kaplanacak şekilde hem altına hem üstüne küncü sürülür.
Sacda altı üstü pişecek şekilde pişirilir.