TAHİNLİ VE KIYMALI TANDIR EKMEĞİ

250 gr yağ
Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
½ su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 çay bardağı tahin
İç harcı için;
300 gr orta yağlı dana kıyma
3 adet orta boy kuru soğan
1 demet maydanoz
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Hamuru hazırlamak için; ılık su, sana hamurişini tuz ve mayayı derin bir kaba aktarıp elinizle karıştırarak mayayı ufalayın. Unu da azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.
Kulak memesi kıvamında olan ve ele yapışmayan hamuru eşit büyüklükte iki bezeye ayırıp oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
İç harcını hazırlamak için; sıvıyağı ve incecik yemeklik doğradığınız soğanları geniş bir tencereye koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar kavurun. Kıymayı katıp 5 dakika daha kavurduktan incecik kıyılmış maydanozu ilave edin. Tuz, biberler ve kimyonu serpiştirip 5 dakika daha kavurun ve ocaktan alın. Harcı soğumaya bırakın.
Yağı bir tavada eritip ocaktan alın. Tahini ekleyip karıştırın.
Dinlenip kabaran bezelerden birini tezgahın üzerinde incecik açın. (en az 40-45 santim çapında olmalı)
Hazırladığınız tahinli yağın yarısını yufkanın üzerine sürün. Yufkanın tam ortasına bir delik açıp içten dışa doğru sararak rulo haline getirin. Bir tabağa koyup buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin. Diğer yufkaya da aynı işlemleri uygulayın.
Dinlenen yufkaları tekrar açarak fırın tepsisi büyüklüğüne getirin.
Hamurlardan birini yağladığınız tepsiye yerleştirip üzerine hazırladığınız kıymalı içi yayın. İkinci yufkayı da üzerine kapatın.
Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 dereceye ayarladığınız fırında iyice kızarıncaya kadar pişirip çıkarın.
Dilimleyerek servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:131430 • adı:Tahinli ve Kıymalı Tandır Ekmeği • gönderen:aylak • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:09