



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR EKMEĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

5 kg. un
2 su bardağı susam
2 çorba kaşığı maya
Su
Tuz

Maya 1 bardak suda eritilir. Unun ortası açılır, tuz atılır. Sulandırılmış maya dökülür. Su ilave edilerek yoğurulur. Mayalanması için üzerine bez örtülerek sıcak bir yere bırakılır. 1-2 saat sıcak bir yerde bekletilir. Bir bardak susam 1 avuç unla karıştırılır. Bir su bardağı su ilave edilir. İçine 2 çorba kaşığı yağ dökülür, bulamaç yapılır. Hamur mayalandıktan sonra elma büyüklüğünde bezelenir. Bezelere un atılmadan elle ekmek tahtasının üzerinde 15 cm. çapında 1,5 cm. kalınlığında açılır. Tandırın içi tandır taşları beyazı aşıcaya kadar ateş yakılarak ısıtılır. Közleri ortaya toplanır. Kola kalın bir bez sarılır, eller ıslatılır. Açılan ekmeklerin üzerine susamlı bulamaç sürülerek tandıra yapıştırılır. Ekmeklerin hepsi tandıra yapıştırıldıktan sonra altı pişirilen tandırdan alınır. Yüzü iyi kızarmayanlar közde kızartılır.