



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR EKMEĞİ (ÇARPMA) (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 kilo un
1 kaşık yaş maya
Tuz
Ilık su

Hamur mayası sıcak suda eritilir.

Hamur leheninin içine un konulur unun ortası açılır ve maya ve tuz ortasına konulur hamur yavaş yavaş yoğurulur.

Sonra üstü ıslak bir bezle örtülür battaniyeyle sarılır mayalanması beklenir.

Mayalandıktan sonra portakal büyüklüğünde bezelenir.

Bezelenildikten sonra unlanmadan ekme tahtasında küçük bir şekilde açılır.

Ayrı bir kaptaki hazırlanan un, susam, yağ, su karıştırılarak bezin üstüne yapışan hamura sürülür ve közleri ortaya toplanan tandırın duvarına yapıştırılır.

Çok pişirilmeden hafif kızarıncaya alınır.