



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR GİLLİĞİ (ARTVİN)

Un
Maya
Tuz
Su

Bölge insanı hem ekonomik olduğu, hem de doğal maya kullanabildiği için genellikle tandır ekmeği pişirmektedir. Bu yüzden çoğu aile, ekmeğin için hazırlamış oldukları hamuru fazla tutarak tandır giliği (simidi) de pişirir.

Un, maya, tuz, su karışımı ile ekmeğin hamuru yapılır. Elde edilen hamur tandırda ekmeğin olarak pişirilir. Ekmeğin pişiminin sonuna doğru, kalan hamur gilik (simit) şekli verilerek pişirilir. Tandırın ısı da azaldığı için gilikler (simit) ağır ağır pişer, peksimet gibi olur.