



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR EKMEĞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

7,5 g kuru maya
750 ml su
1 kg un
20 g tuz
25 g susam
30 ml zeytinyağı

Mayayı 100 ml suda eritin.

Unu bir kaba alın ve tuzla karıştırdıktan sonra ortasına havuz açın.

Sulandırılmış mayayı dökün. 550 ml su ilave ederek yoğurun.

Mayalanması için üzerine bir bez örterek sıcak bir yere bırakın. 1-2 saat bekletin.

Susamı bir tatlı kaşığı unla karıştırın. 100 ml su ve 30 ml zeytinyağı ilâve edin. Bulamaç haline getirin.

Hamur mayalandıktan sonra elma büyüklüğünde bezelere ayırın.

Bezelerle un atmadan elle ekme tahtasının üzerinde 15 santim çapında ve 1,5 santim kalınlığında açın.

Tandırın içini tandır taşları beyazlaşınca kadar ateş yakarak ısıtın. Közleri ortaya toplayın.

Kolunuza kalın bir bez sarın ve ellerinizi ıslatın. Açılan ekmeğin üzerine susamlı bulamaçtan sürerek tandıra yapıştırın.

Ekmeğin hepsi tandıra yapıştırıldıktan sonra altı pişenleri tandırdan alın. Kızarmayanları közde kızartabilirsiniz. Sıcak servis edin.