



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL EKMEK

1 paket çabuk maya
1 ay kaşığı eker
1,5 su bardağı ılık su
1 kahve fincanı zeytinyağı
Un
Tuz
Susam
Sıvıyağ

Un karıştırılmış maya yoğurma kabına bırakılır. Üzerine eker ve ılık su eklenir, karıştırılır. Zeytinyağı, tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 5 eşit parçaya ayrılır ve top gibi yuvarlanır. Hamurun 3 adeti susamda yuvarlanır. Baton kek kalıbı iyice yağlanır. Önce susamlı top, sonra sade top, sonra susamlı top sırasıyla yan yana konur. 20 dakika daha dinlendirilir, üzerine fırçayla sıvıyağ süzürölür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.