Antakya külçesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

42 g	Yaş maya
200 g	Su 1 su bardağı
12 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
6 g	Şeker 1½ çay kaşığı
1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
800 g	Zeytinyağı 4½ su bardağı
150 g	Rezene tohumu (şumra)
100 g	Çörek otu
45 g	Susam ¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yaş mayayı, 60 °C'deki suda tuz ve şekerle birlikte eritin.
2. Unu bir kaba alıp ortasını açın. Maya karışımını ekleyip yavaşça yoğurun.
3. Tereyağını eritip 200 ml zeytinyağıyla karıştırın. Hamura ekleyip yoğurmaya devam edin.
4. Şumra, çörek otu ve susamı ekleyip yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Mayalanması için dinlendirin.
5. Hamurdan 7 g'lık bezeler yapın. Kalan zeytinyağıyla ince açın, sarmal olacak şekilde dolandırıp elinizle bastırarak şekil verin.
6. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizip 200 °C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1603 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/antakya-kulcesi