Karataş kıddesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
40 g	Yaş maya
125 g	Margarin
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
200 g	Su 1 su bardağı
150 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
150 g	Susam 1¼ su bardağı
15 g	Çörek otu
10 g	Tarçın 1¼ yemek kaşığı
10 g	Karanfil
10 g	Muskat
150 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
250 g	Susam 2 su bardağı
40 g	Çörek otu
10 g	Tarçın 1¼ yemek kaşığı
10 g	Karanfil
10 g	Muskat

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, ılık su ve yaş mayayı bir kapta karıştırın.
2. Ayrı bir kapta hamur için ayrılan ayçiçek yağı, susam, çörek otu, tarçın, karanfil ve muskatı karıştırın. Bunu margarin ve tuzla birlikte ilk karışıma katıp hamuru yoğurun.
3. Hamur mayalanana kadar dinlendirin.
   40 dk
4. Sürmek için ayrılan ayçiçek yağı, susam, çörek otu, tarçın, karanfil ve muskatı ayrı bir kapta karıştırın.
5. Hamurdan parçalar alıp elinizle yaklaşık 15 cm uzunluğunda silindirler yapın. Hafifçe bastırıp düzleştirin, ortasında parmaklarınızla uzunlamasına bir oluk açın. Oluğa yaklaşık 10 g hazırladığınız karışımdan koyun, kenarları birleştirip kapatın ve ucundan başlayarak salyangoz gibi sarın.
6. Şekil verdiğiniz hamurların üzerine kalan karışımı sürüp dinlendirin. Sonra parmaklarınızla bastırarak çapı yaklaşık 15 cm, kalınlığı 1 cm olacak şekilde, ince kenarlı genişletin.
   15 dk
7. Tepsiye dizip 150-160 °C fırında ya da tandırda pişirin. Pişince 15 dakika soğumaya bırakın.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 986 (Karataş Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/karatas-kiddesi