Tandır ekmeği

6 kişilik

Malzemeler

7,5 g	Kuru maya ½ yemek kaşığı
750 g	Su 3¾ su bardağı
1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
25 g	Susam 2¾ yemek kaşığı
27,4 g	Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Mayayı 100 ml suyun içinde çözün.
2. Unla tuzu bir kapta harmanlayıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ekleyin ve 550 ml su daha katarak yoğurun.
3. Hamurun üstünü bezle kapatıp sıcak bir yerde 1-2 saat mayalanmaya bırakın.
   1 sa
4. Susamla bir tatlı kaşığı unu birleştirin, 100 ml su ile zeytinyağını katıp bulamaç kıvamına getirin.
5. Mayalanan hamuru bezelere bölün.
6. Her bezeyi tahta üzerinde, üzerine un serpmeden, elle 15 cm çaplı ve 1,5 cm kalınlıkta yayın.
7. Tandırda ateş yakın; taşlar beyaz renge dönünce közleri ortaya çekin.
8. Kolunuzu kalın bir bezle sarın, ellerinizi ıslatın. Açtığınız her parçanın yüzüne susamlı bulamacı sürüp tandıra yapıştırın.
9. Hepsi yapışınca altı pişenleri çıkarın; kızarmayanları isterseniz közde kızartabilirsiniz. Sıcak sunun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/tandir-ekmegi-sivas-asirlik