Yalvaç hamursuzu

Tarifin tamamı

Malzemeler

750 g	Buğday unu 7 su bardağı
250 g	Su 1¼ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
50 g	Patates ½ su bardağı
80 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
80 g	Tereyağı ½ su bardağı
75 g	Tahin ¼ su bardağı
10 g	Yumurta
10 g	Susam 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Haşlayıp rendelediğiniz patatesi katıp yoğurmaya devam edin. Hamuru yarım saat dinlendirin.
   30 dk
2. Hamuru tablada oklavayla yaklaşık 50 cm çapında, 1 cm kalınlığında açın.
3. Eritilmiş tereyağı, ayçiçek yağı ve tahini karıştırıp kepçeyle hamurun üzerine gezdirin. Elinizle biraz daha açıp rulo yapın.
4. Rulonun uçlarını kendi etrafında sararak ortada birleştirin, üst üste koyup beze haline getirin. Yarım saat dinlendirin.
   30 dk
5. Bezeyi elinizle yayarak genişletin. Çırpılmış yumurtadan bir yemek kaşığı kadarını yüzeye sürüp susamı serpin.
6. Odun ateşli taş fırında, 260-280 °C sıcaklıkta, tahta kürekle ara sıra çevirerek yaklaşık 25 dakika pişirin.
   25 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 487 (Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/yalvac-hamursuzu