



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SUSAMLI EKMEK



1,5 Tatlı kaşığı toz maya  
1 Su bardağı ılık su  
1 Su bardağı süt  
1 Tatlı kaşığı toz şeker  
1 Tatlı kaşığı tuz  
3 Su bardağı kepekli un  
Alabildiği kadar un  
Yarım çay bardağı susam  
Üzeri için;  
1 Çorba kaşığı susam

# Ilık suya toz maya, toz şeker bırakılır, karıştırılır, 10 dakika bekletilir. Süre sonunda ılık süt, tuz ve kepekli unun yarısı eklenir.

# Üzerine susam katılır, kalan kepekli un ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar elenmiş un ilave edilir, yoğrulur.

# Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat bekletilir. Daha sonra yoğrulur, yağlanmış uzun kek ya da ekmek kalıbına yerleştirilir. Üzerine susam serpilir, yarım saat dinlendirilir.

# Daha sonra susamlı ekmek önceden bir hayli ısıtılmış 220 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar pişirilir.

# Fırından çıktıktan yarım saat sonra servise sunulur.

**Not:** Sadece kepekli un kullanılarak kepekli ekmek hazırlanmaz, mutlaka normal un eklemek gerekir.