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 İçin;
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 886 | Adı: Susamlı Ekmek | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:50