

Manakish

Toplam 100 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 5/10

Lübnan fırınlarındaki zenginli yassı ekmeği, susamlı karışımıyla tahvile damla zeytinyağıyla servis edilir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 4 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, maya, su ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
3. Zahter, susam ve zeytinyağı kasede karıştırın.
4. Hamuru bezelere ayırıp açın kenarları çok inceltmeyin.
5. Zahterli karışımı hamura yayın.
6. Manakishleri 220°C fırında 4 dakika pişirin.
7. Fırından çıkın 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri zeytinyağıyla sürebilir ki vama getirin; kuru serperseniz fırında kökölür.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates, salatalık ve labneyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam