

Mersin Susamlı Sıkma

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 6/10

Mersin usulü susamlı sıkma önce sac ekmeğine lorlu, soğanlı iç sarımsakla kokulanan doyurucu bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Susam
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Un, tuz ve suyla yumuşak hamur yoğurup 15 dakika dinlendirin.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika kavurup lor peyniri ve pul biberle karıştırın.
4. Hamur bezelerini ince açıp sacda iki yüzünü pişirin.
5. Sıcak ekmeğe lorlu iç sürüp susam serpin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sac ekmeğini sıcak sarmak sıcakları patlamadan kapanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve söğüş domatesle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam