

Manakish

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 6 kişilik Orta ~340 kcal Açılış 5/10

Lübnan fırınları için geleneksel yassı ekmeği, susamlı karışımıyla tahvaltı dâmezeze uzanır.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Un, maya ve suyla hamur yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
3. Zahter, susam ve zeytinyağı karıştırın.
4. Hamura sürüp 220°C fırında 2-15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Zahteri zeytinyağıyla sürülebilir k1vama getirin; kuru serperseniz fırında kökölür.

SERVİS ÖNERİSİ

Domates, salatalık ve labneyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam