



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AK DARILI BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

200 gr. dan unu
2 çorba kaşığı salça biber
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı carra çökeleği
1 tutam çörek otu
1 tatlı kaşığı zahter

YAPILIŞI

Darı unu, su ile hamur haline getirilerek bir tepsiye yağ sürmek suretiyle açılır. Üzerine daha önceden biber, carra çökeleği, çörek otu, zahter ve yağ eklenerek hazırlanmış olan karışım, hamurun yüzüne serilerek taş fırına gönderilir. 15 dk. pişirildikten sonra sıcak servis edilir.