



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI EKMEK (HATAY)

Cemile Okşar

4 su bardağı un
1 paket yaş maya
Toz şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Alabildiği kadar ılık su
1 kg lor yada çökelek
2 soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Pulbiber
Kekik
Zahter
Reyhan
1 su bardağı susam
Kimyon

Karıştırma kabına tüm malzemeleri alıp güzel yumuşak bir hamur yapınız. İç harcı için soğanı incecik kesin. Üzerine tuz, lor peyniri, biber salçası, pulbiber, susam, reyhan, zahter ve taze kekiği (bulamazsanız kuru kekiği) ilave edin. Üzerine zeytinyağı ilave edip iç harcı karıştırın. Ve fırınına verip lahmacun büyüklüğünde yaptırın. Veya kendi fırınında pişirin.

TARİFİN ÖYKÜSÜ

Hatay (Antakya)'ın yöresel yemeklerinin başında gelir. Antakyalılar için kahvaltılarının vazgeçilmezleri arasında yer alan ve her ekmek fırınının yanı sıra evlerde de kolaylıkla pişirilebilen "Biberli (katıklı) Ekmek" kentin lahmacunu olarak tüketiliyor. Mutlaka her evde, haftada iki kez yapılır. Belki bir çoğunuz tandırın ne olduğunu biliyorsunuzdur, fakat Hatay tandırını biraz farklı. Doğu Anadolu Bölgesindeki gibi yerin altına değil üstüne yerleştirmiştir. Tezgahının yüksekliği insan boyunun yarısı kadar olur ve o tezgahlarda resimlerde gördüğümüz gibi güzelim ekmekler pişirilir. Biberlisi, sadesi, ispanaklısı, çökelekli tadına gerçekten doyum olmaz tandır ekmeğinin. Hatay'a yolunuz düşerse bu tandırda pişen katıklı ekmeklerin mutlaka tadına bakın. Aslında çok kolay bir yapımı var. Çünkü iç malzemesini evde biz hazırlayabiliyoruz ve pişirim fırınlarına verebiliyoruz. Aslında evde de yapılabilir ama ben bugün fırını tercih ettim.

[ML® Katıklı Ekmek için tıklayın](#)