



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI EKMEK (ZLEYBE) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şumra
1 tatlı kaşığı çörekotu
2 tatlı kaşığı susam
Ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı şeker
Alabildiği kadar ılık su
1/2 kibrit büyüklüğünde yaş maya
1 tatlı kaşığı küzübra
Zeytinyağı

YAPILIŞI

Mayayı ve şekerini, yarım su bardağı ılık su içinde eritin ve kabarması için 10 dk. bekletin. Bir hamur yoğurma kabına unu eleyin. Ortasını açıp, kabaran mayayı, tuzu, çörek otunu, küzübrayı ve şumrayı koyarak, ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur halinde özleştirin. Hamurun üzeri örtülü olarak, sıcak yerde, 1 saat kabarcıca kadar bekletin. Daha sonra kabarmış hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Bu hamur parçalarını pasta tabağı büyüklüğünde zeytinyağı ile açın ve parmağınızla ortasını delin. Kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Altın sarısı renk alan ekmekleri fazla yağın çekmesi için kağıt peçete üzerine alın ve sıcak servis yapın.