



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK HARCİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

a- 200 gr. salça biber, 200 gr. taze peynir, 200 gr. çökelek, 1 çorba kaşığı tuzlu yoğurt, 50 gr. çörek otu, 50 gr. susam, 1 çorba kaşığı zater, 100 gr. ceviz içi, 200 gr. zeytinyağı, 1 adet soğan

b- 300 gr. salça biber, 300 gr. çökelek, 2 çorba kaşığı zater, 50 gr. susam, 200 gr. zeytinyağı, 1 adet soğan

c- 300 gr. salça biber, 1 çorba kaşığı domates salçası, 50 gr. susam, 1 adet soğan, 200 gr. zeytinyağı

d- 300 gr. salça biber, 200 gr. kırılmış yeşil zeytin, 1 adet soğan, 200 gr. zeytinyağı

e- 200 gr. salça biber, 200 gr. taze çökelek, 2 adet taze domates, 50 gr. susam, 30 gr. küzbera, 200 gr. zeytinyağı

