



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg un
1 su bardağı taze çökelek
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı çörekotu
1 adet soğan
1 tutam zahter
1 yemek kaşığı susam
Tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı

Hamur yoğrulurak mayalanmaya bırakılır. Soğan çok ince doğranarak içine çökelek, susam, çörekotu, zahter, biber salçası ve zeytinyağı katılarak ovalanır. Yeteri kadar tuz serpilir. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır ve tahta zeminde el ile biraz açılır. Ortasına hazırlanan içten yeteri kadar konularak zeytinyağına sürülen el yardımı ile hamura yapıştırılarak açılır. Yeteri kadar açıldıktan sonra üzerine hafif zeytinyağı gezdirilerek fırında veya tandırda pişirilir.

