



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

- 1 adet kuru soğan
- 1 küçük kırmızı biber
- 2 adet sivri biber
- 3 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 tatlı kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- Karabiber
- Tuz
- Zeytinyağı

Soğan ve biberler ince ince doğranır. Bir karıştırma kabına alınır. Üzerine domates salçası, susam, kekik, kimyon, tuz ve karabiber eklenir, iyice karıştırılır. Üzerine zeytinyağı kontrollü olarak dökülerek kıvamı ayarlanır. Mahalle fırınına gönderilerek 3 adet yuvarlak lahmacun biçiminde pişirilir.

