



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

3-4 adet soğan
250 gram kadar çökelek
5-6 yemek kaşığı biber salçası
3 çay bardağı zeytinyağı
1 bağ maydanoz
Baharat
Susam

İlk önce soğan ince ince doğranır. Robottan da geçirilebilir fakat elle doğranınca ayrı bir lezzeti olur. Karıştırma kabına soğanlar ilave edilir. Üzerlerine biber salçası eklenip iyice karıştırılır. Çökelek ilave edilip iyice ufalanıp karıştırılır. Karışımın içine baharatlar koyulup zeytinyağı ve susam ilave edilip iyice harmanlanır. Son olarak maydanozlar eklenip karıştırılır. Biber ve çökeleğin tuzu az ise damak zevkinize göre tuz ilave edilir. Daha sonra harcımız mahalle fırınına gönderilip, dilerseniz kalın dilerseniz ince pide şeklinde fırınlanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.01.2024