



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

50 gr. susam

1 kg. mayalı hamur (4 adet)

1 baş soğan

400 gr. salamura biber

200 gr. zeytinyağı

Bir kaba salça biber, ince kıyılmış soğan ve susam konulup karıştırılır. Üzerine zeytinyağı eklenerek tekrar harmanlanır. Hamurlar yaklaşık 25 cm. genişliğinde oval şekilde açılıp yüzüne hazır olan ve 4 parçaya ayrılmış olan harç serilir. Taş fırında 4 dk. pişirmek sureti ile sıcak servis edilir.

Not: Antakya mutfağında birden çok harç malzemesi ile hazırlanan ve bu harç içinde önemli oranda biber olması nedeni ile tümüne birden biberli ekmek dediğimiz bir yiyecek türü ile karşılaşırız. Biberli ekmeğin ekmek kısmı aynı malzemeden yapılırken, üstüne serilen malzeme çeşitliliği sayesinde farklı tatlar elde edilir.

