



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (KAYMAKLI) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

250 gr. mayalı hamur
1 çorba kaşığı kaymak
1 çorba kaşığı salça biber
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Biber, zeytinyağı ile karıştırılıp yumuşatılır. İçine kaymak eklenerek harç hazır hale getirilir. Hamur yaklaşık 30 cm. çapında açıldıktan sonra, hazırlanmış olan harç yüzüne sıvanır. 250 oC ısıtılmış fırında veya taş fırında 4 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.

[ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayın](#)