



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (KUYRUK YAĞLI) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

250 gr. mayalı hamur
1 çorba kaşığı salça biber
75 gr. iri çekilmiş kuyruk yağı
isteğe bağlı kekik

YAPILIŞI

Hamur iki parçaya ayrılır. Bir tabakta biber, kuyruk yağı ve kekik güzelce karıştırılıp harç hazırlanır. İkiye ayrılmış hamur yaklaşık 20 cm. genişliğinde oval olarak açılır. Yüzü harçla sıvanıp tandırın çepeliği ile yapıştırılarak pişirilir. (Bu malzeme ile pişirme taş fırında da yapılabilir. Yine günümüzde ev fırınlarında taş plaka konularak sağlanan sistemle de aynı taş fırın lezzetini yakalamak mümkün.)