



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK TEPŞİDE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

iç malzemesi:

1 kg. un

5 yemek kaşığı tuzlu yoğurt

1 mayalı ekmek hamuru

50 gr. çörek otu

50 gr. küncü

1 kahve fincanı nar ekşisi

1 su bardağı kıyılmış ceviz

1 çorba kaşığı zahter

200 gr. salça biber

300 gr. taze peynir

1/2 kg. zeytinyağı

1 büyük baş soğan

300 gr. taze çökelek

YAPILIŞI

Mayalı ekmek hamuru unla beraber su ilavesiyle çok iyi yoğurulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Daha sonra yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Diğer tarafta bütün iç malzemeler birlikte iyice karıştırılır. Zeytinyağının yarısı malzemeye eklenerek tekrar harmanlanır. Hamurlar zeytinyağı yardımıyla bir tepsi içerisinde elle çok ince açılır. Uçlarından birbirinin üstüne katlanarak katmerlenir. Sonra hazırlanmış olan iç malzemedan üstüne yayılarak bu işlem hamurun bitimine kadar tekrarlanır. Üzerine kalan zeytinyağı gezdirilerek orta sıcaklıkta 20 dk fırında pişirilir.