



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÖNER EKMEĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Günümüz dönercilerinde kullanılan bu ekmek sert buğdaydan elde edilmiş undan yapılmaktadır. Bu hamurun maya miktarı az olup maya direkt olarak hamurun içine konulmamaktadır. Önce bir miktar maya hamuru hazırlanır. 8 saat civarında bekletilerek hamurun mayalanması sağlanır. Daha sonra hazırlanan hamura kış veya yaz aylarına göre miktarı artırılıp eksiltilek maya eklenir. Hamur yoğurulur. Yarım ila bir saat kadar hamur dinlendirildikten sonra işlenmeye başlanır. Bu ekmek türü diğer ekmeklere oranla daha küçük ebatta, çok ince ve yumuşak bir ekmek olup en az iki gün tazeliğini koruyabilmektedir.