



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEKTEN OMAÇ (GAZİANTEP)

<https://ihe.com.tr>

Yarım ekmekten fazla bayat ekmek  
3 büyük domates  
3 kibrit kutusu büyüklüğünde urfa peyniri (kaşar peyniri de olabilir)  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
3 tane sivri biber  
1 yemek kaşığı sade yağ (herhangi bir yağda olabilir) bir küçük kuru soğan  
3 küçük diş sarımsak

Bayat ekmekler küp küp doğranır. Domates soyulup tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Biberlerin tohumu çıkarılır ufak ufak doğranır. Soğan ve sarımsak ufak ufak doğranır. Doğranmış ekmekler çiğköfte yoğurma kabına alınır. Doğranmış soğan sarımsak ve salçalar ilave edilir. Doğranmış peynir ilave edilir. Domatesten yarım su bağırdağı alınıp ekmeğe karışan malzemeler çiğköfte gibi yoğrulur. Ekmekler birbirine yapışıp normal kıvam alana kadar domates eklenerek yoğrulur. Yoğrulan ekmekler çok ıslak olmadan yoğrulmalıdır. En son yağ ilave edilir. Karışan bütün malzemeler çiğköfte gibi sıkılıp servise hazır hale getirilir. Soğuk ayran veya turşuyla servis yapılır.

Not: Bu yiyecek Güneydoğu Bölgesi'nin yemeğidir. Usulünce yapılırsa, bulgur köfteleri lezzeti verir. Arzuya göre maydanoz ilavesi de yapılır.