



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL EKMEĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

YAPILIŞI

Antakya mutfağında ekmek önemli bir yer tutar. El ekmeğinin yapımı, günümüzde az da olsa devam etmektedir. Bu ekmek günümüzde kepeksiz undan yapılmaktadır. Eskiden un değirmenlerinde kepeğin fazla ayıklanamaması nedeni ile un esmer olurdu. Bunun sonucunda yapılan ekmek de esmer olurdu. Bu ekmek yapımında maya olarak daha önceden hazırlanmış hamur mayası kullanılır. Maya olarak hazırlanan hamurdan bir miktar ayrılarak ertesi güne saklanır. Ertesi gün bu maya ile hamur hazırlanırdı. Maya ayırmayı unutan, hemen komşusuna koşarak maya talebinde bulunurdu. El ekmeği hamurunu mayalandırma büyük önem arzeden bir iş olarak kabul edilir. Mayası kaçmış, köpürmüş hamurları taş fırına gönderen ailelere fırında düşük gözle bakılır, pasaklı muamelesi yapılırdı. Bu hamur tipinden bir de yuvarlak somun tipi ekmekler üretilirdi. Hasır tabak üzerine serilen bezler üstünde 25 cm. çapında ve 2 cm. kalınlığında daire şeklinde olan bu ekmekler fırıncı tarafından hiçbir işlem yapılmadan pişirilip evlere gönderilirdi.