



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FITIR (HATAY)

Hatay Valilięi

Antakya Mutfaęı - SuheyI Budak

Bu ekmeğin unu en sert buğdaydan alınan unla hazırlanır; 50 kg. una 20 kg. su eklenerek yoğurulur. Yoęurma sırasında rek otu eklenerek hiç maya koymadan yoğurma işlemi tamamlanıp yarım saat dinlendirilir. Küçük parçalara ayrılarak tahta pasalara yerleştirilip zeytinyağı yardımı ile çapı 50 ila 70 cm. büyüklüğüne gelinceye kadar açılır. Sıcak fırında kızarmadan alınıp st üste dizilip işlem sonunda pamuklu bir beze sarılarak servis edilir.