



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVRE (ADİYAMAN)

2 Kg Kıymalık et (Az yağlı)

200 gr. Susam

700 gr. Soğan

250 gr Tereyağı

Tuz

Pul biber

Çırtan (kurutulmuş çökelek)

Hamur: Mayasız buğday unu bir leğende hamur kıvamına gelinceye kadar yoğruyoruz. Oklavayla ekmek tahtası üzerinde taplama kalınlığında ve sacın büyüklüğüne göre açıyoruz.

İçi: Susamları ayrı bir tencerede, yağda bir süre kavruyoruz. İnce kıyılmış soğanlar ilave edilerek soğanlar pembeleşince üzerine kıyma ilave ediyoruz. Etler soğan ve susamla birlikte pişince tencereyle beraber bir kenara koyuyoruz. Ayrı bir kapta ılık su ile yumuşatılan çırtanı(çökelek) bir kenarda bekletiyoruz.

Havre: Ekmek sacı üzerinde ki kirlerden arındırılınca kadar yıkanır ve silinir. Ocağın üzerine koyularak içine tereyağı ya da margarin konularak eritiyoruz. Sac büyüklüğünde açılmış ekmeği sacın içine seriyoruz, serilen ekmek hamurunun üzerine hazırlanan iç harcı yaydıktan sonra üzerine yeteri kadar suda yumuşatılmış çırtan serpiyoruz. Sonra ikinci ekmek hamuru ile havreyi kapatıyoruz. Hamurun ortasına oklava ile bir delik açarak sacın altındaki tereyağının üst hamura da çıkmasını sağlıyoruz. Alt yüzü piştikten sonra ikinci yüzünü de çeviriyoruz. İkinci yüzü kızaran havre keskin bir bıçakla dilimlendikten sonra kutsal yemeğimiz havre servise hazır hale gelmektedir.Afiyet olsun.

Not: Bu yöresel yemek daha çok Adıyaman Alevileri tarafından yapılmaktadır. Şubat ayının 11 inde başlayan ve 7 gün süren Hızır orucunun bitiminde yapılmaktadır.