



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HITAP (ŞANLIURFA)

İçi:

- 1 kg taze kırmızı isot (Urfa biberi)
- 1 kg soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası (arzuya bağlı)
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarcın
- Tuz
- 200 gr sadeyağ
- 2 kg undan, hazırlanmış, mayasız ekmek hamuru

Biber, soğan, maydanoz ufak doğranır. Salça, baharat, tuz ve eritilmiş sadeyağla birlikte iyice karıştırılarak iç hazırlanıp tenge yatırılır (bekletilir). Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınır. 20 santim çapında yuvarlak şekilde açılır. Yarı kısmına hazırlanan iç serilir, diğer yarısı üzerine katlanır; açık kısmı su ile ıslatılarak veya semsekte olduğu gibi tırnaklanarak kapatılır. Ekmek sacının üzerinde ekmek gibi pişirilip servis yapılır.

Not: Taze kırmızıbiber bulunduğu zaman, özellikle sonbaharda yapılan bir yemektir. Sac üzerinde pişirildiği için ekmek yapıldığı günlerde yapılması tercih edilir. Hamuru bazlamaç hamurunun aynısıdır.
