



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI EKMEK (HATAY)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru yoğrularak mayalanmaya bırakılır. İspanakların sap kısımları kesilir, yıkanarak suyu süzdürülür ve ince doğranır. Soğanlar ince doğranır. İspanağın içine soğan, tuzlu yoğurt, çökelek, pul biber, zeytinyağının yarısı katılır ve karıştırılır. Arzu eden bir kaşık salça da ekleyebilir içi hazırlandıktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır. Zeytinyağı ile yağlanmış tahta üzerinde el ile iyice açılır. Ortasına iç malzemesi konularak kanları karşılıklı gelecek şekilde katlanır. Tam ortası çok az açık kalır. İçli pide şekli verilir. Tepsinin tabanı yağlanır ve börekler dizilir. Üzerleri yağlanarak fırında pişirilir.

