



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATIKLI EKMEK (HATAY)

1 kilogram ıspanak  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
150 gram çökelek peyniri  
1 çay kaşığı pul biber  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuzlu yoğurt

Hamuru yoğurup mayalanması için dinlendirin.  
Ispanakların saplarını kesip yıkayın. Suyunu süzdükten sonra ince ince doğrayın.  
Soğanları da ince ince doğrayıp ıspanağın üzerine ekleyin.  
Çökelek, pul biber, zeytinyağını da ilave edip karıştırın.  
Eğer isterseniz harcınıza salça da ekleyebilirsiniz.  
Hamurunuz dinlenince mandalina büyüklüğünde bezeler alın.  
Ekmek tahtasını yağlayıp üzerinde ince bir şekilde elinizle açın.  
Ortasına iç malzemeyi koyup ortası açık kalacak şekilde katlayın.  
Tepsiye yerleştirip üzerini yağlayın ve fırına verin.

