



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HATAY USULÜ KATIKLI EKMEK

Neşe Tuana Kaplan

- 6 ay bardağı ılık su
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı eker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı instant maya
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 kg ıspanak
- 1 kase tuzlu yoğurt (Antakya yoresine ait)
- ½ kg çökelek
- 1 kuru soğan
- 2 orba kaşığı acı biber salçası
- 1 kase zeytinyağı
- Kırmızı pul biber, zahter (kekik)
- Nar ekşi (miktarı arzuya göre)
- Amak için zeytinyağı

Bir yoğurma kabına maya, eker, zeytinyağı ve ılık su konarak karıştirılır ve biraz beklenir. Maya kabarmaya başlayınca alabildiği kadar un ve tuz katarak kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır ve ağzı kapatılarak mayalanmaya bırakılır. Ispanaklar ister incecik kesilip elde ovuşturularak suyu sıkılır ya da kendi suyunda çok hafif haşlanır. Soğan incecik doğranır, çökelek, tuzlu yoğurt, zahter, salça, pul biber ve ıspanakla karıştirılır. Bu sırada zeytinyağı ve nar ekşisini de eklenir. Eğer tuzlu yoğurt bulanamazsa süzme yoğurtta kullanılabilir. Mayalanmış hamurdan istenilen büyüklükte veya küçük bir yumurta büyüklüğünde bezeler kopartılır. Daha sonra bir tepsi hafifçe yağlanır. Hamurlar yağlanarak elde esnetilerek inceltilir, ortasına iç harcı koyularak karşılıklı kenarlar birleştirilir. Üzerine hafifçe bastırılır. Katlanmış kısmı alta gelecek şekilde yerleştirilir. Tepsiye yerleştirirken hafif aralık kalacak şekilde yerleştirilir. Tüm bezelere aynı işlem uygulanır. Fırına girmeden yarım saat kadar bekletilir. Hafif kabarmış olan ekmeklerin üzerine elle bastırarak zeytinyağıyla yağlanır böylece biraz daha incelir. 200 derece fırında pişirilir, sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

[ML® Katıklı Ekmek için tıklayın](#)

[ML® Katıklı Ekmek Videosu](#)