



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KATIKLI EKMEK (HATAY)

300 gr. lor peyniri veya çökelek  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı kuru fesleğen  
2 yemek kaşığı tepeleme susam  
2 yemek kaşığı Antakya kuru dağ kekiği  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 orta boy soğan  
1 çay kaşığı şumra (anason tozu)  
Hazır ekmek hamuru

Üzeri için zeytinyağı dışında tüm malzemeleri bir kaptaki iyice karıştırın. Zeytinyağını ekleyin ve yedirinceye kadar karıştırın. Bu ekmek çeşidi Antakya'da fırına verilir ve resimde gördüğünüz şekilde pişirilir. Evlerde sadece üzeri hazırlanır. Evde hazırlamak isterseniz fırından ekmek hamuru alın ve küçük yuvarlaklar halinde açarak üzeri için hazırladığınız karışımdan yayın. Fırın tepsinine yağlı kağıt döşeyin. Ekmekleri alın ve 180 derecede pişirin.

[ML® Katıklı Ekmek Videosu](#)



Fotoğraf "seans" tarafından gönderildi. 04.03.2019