



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg un
1 kg ıspanak
2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
2 su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
4 yemek kaşığı çökelek
Pul biber

Hamuru yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Ispanakların sap kısımları kesilir, yıkanarak suyu süzdürülür ve ince doğranır. Soğanlar ince doğranır. Ispanağın içine soğan, tuzlu yoğurt, çökelek, pul biber, zeytinyağının yarısı katılır ve karıştırılır. Arzu eden bir kaşık salça da ekleyebilir. İçi 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.

