



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATESLİ BİBERLİ EKMEK (HATAY)

1 hazır ekmek hamuru
2 patates
100 gr lor peyniri
2 çorba kaşığı kırmızı tozbiber
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı susam
Kimyon

1. Patatesleri haşlayıp soyun ve ezerek püre haline getirin. Sıvıyağın yarısıyla birlikte hamura ilave edip yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Bir kaptaki lor peyniri, tozbiber, susam, kimyon ve kalan sıvıyağı karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Başparmağınızla ortasını biraz çukurlaştırıp hazırladığınız peynirli malzemeyi yerleştirin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün.
3. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.