



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMAÇ (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

- 3 tane kuru açma ekmek (ekmek)
- 2 baş antep peyniri
- 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1/2 yemek kaşığı sade yağ veya tereyağı
- 1 tane küçük kuru soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 10-15 adet taze asma yaprağı veya 1 demet maydanoz
- 3 tane domates
- Tuz

Yufka ekmekler madeni para büyüklüğünde parçalanır, bir tarafa konur. Maydanoz veya asma yaprakları irice doğranır onlar da bir tarafa konur. Kuru soğan ve sarımsak ince ince doğranır ve bir tepsinin içine alınır. Domateslerin kabuğu soyulur, ufak ufak tepsiye doğranır. Antep peyniri de ince ince doğranıp üzerine eklenir. Bütün bunların üzerine yağ, tuz, karabiber, domates salçası, biber salçası ve kırmızı biber de eklenerek bütün malzeme iyice yoğrulur. Son olarak parçalanmış yufka ekmek, maydanoz veya asma yaprağı katılır, az karıştırılır ve sıkımlar haline getirilir ve bekletilmeden hemen servis yapılır.

Not: Omaç bekletilirse hamur olur ve istenen lezzeti vermez.