



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Malzemeler

- 3 su bardağı lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 çorba kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı zeytinyağı(sıvı yağ)
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı maya
- 500 gr un
- 1 su bardağı süt
- 3 patates

Hazırlanma Şekli

Ilık sütün içine mayayı ve bir çay kaşığı şekeri koyun. Karıştırıp beş dakika tutun. Unun ortasını açın. Mayalı sütü boşaltın. Üzerine unu kenarlardan alarak yığın on dakika bekletin su ilave ederek yoğurun. Üzerine nemli bez örterek yarım saat bekletin. (İsterseniz hazır ekmek hamuru ile de yapılabilir.)

Patatesleri haşlayıp soyun. Ezerek püre haline getirin. Sıvıyağın yarısıyla birlikte mayalanan hamura ilave edip yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın. Bir kaptaki lor peyniri, tozbiber, kekik, karabiber, susam, kimyon, pul biber ve kalan sıvıyağı karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Başparmağınızla ortasını biraz çukurlaştırıp pide gibi açın ve hazırladığınız peynirli malzemeyi açılan yere yerleştirin. Malzeme bitinceye kadar pide şeklinde biberli ekmeğinizi hazırlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

NOT: Yuvarlak ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ortasını çukur yapıp oraya da hazırlanan içi koyarak da yapabilirsiniz. Yörede ekmek fırınlarında pişirilir.

[ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayın](#)[ML® Patatesli Ekmek için tıklayın](#)

[ML® Top Ekmek için tıklayın](#)



Fotoğraf "şakir" tarafından gönderildi. 12.11.2019