



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKSİMET (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Bu, nohut mayası ile yapılan bir ekmek çeşidi. Yalnızca bu ekmek türü sert hamurdan imal edilmekte, hazırlanan hamur, yağlanan bir tepsinin içine 30/60 veya 30/80 ebatlarında fitilleyip (Rulo şekline getirilerek) tepsiye dizilirler. Tepside 1/2 saat dinlendirildikten sonra bir cetvel yardımı ile 4 cm. aralıklarla hamur kesilip soğuk fırında pişirilir. Dışarı alındıktan sonra kesilen kısımlar tek tek ayrıştırılarak tekrar iki tarafı da kızartmak amacıyla fırına verilir. Böylece peksimetler elde edilir. Bu ekmek türü uzun süre dayandığı gibi çaya veya süte batırılıp yenen bir ekmek türü.