



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1/2 kg. tuzsuz peynir
250 gr. tereyağı
1/2 kg. un
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Tuz

YAPILIŞI

Un elenir. Tuz ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır ve dinlendirilir. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Peynir ufalanır. Biraz tereyağı karıştırılır. Yuvarlak bir şekilde açılan hamurun içine peynirden konarak kapatılır. Üstüne yağ sürülmüş saç üzerinde iki tarafı ayrı ayrı kızartılır. Saç üzerinden alınıp üstüne birer çorba kaşığı pudra şekeri serpilerek hemen servis edilir.