



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

POHAÇ EKMEĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Bu ekmek evlerde yapılan bir ekmek türü değildir. Pohaç ekmeği eskiden değirmenlerde un çekmek için sıra bekleyen insanların uzun bir süre sonunda evlerine gidememeleri veya azıklarının bitmesi sonucu ortaya çıkan bir ekmek türü. Bu ekmek için değirmende öğütülen buğdaydan bir miktar alınıp değirmenin yanı başında duran çınar ağacından yapılmış bir teknenin içinde yoğurulup mayalandırılır. Ekmek hamuru mayalanırken öte yanda, düz bir taşın (Say) üstünde ateş yakılıp taşın (Say) iyice kızması sağlanır. Daha sonra taşın üstündeki ateş bir sacın üstüne alınıp taş temizlenir. Mayalanmış hamur kalın bir şekilde taşın üzerine konulup hamurun üzeri sac ile kapatıldıktan sonra mevcut közler sacın üzerine konulur. Bu ateşle yetinmeyip sacın üzerinde bir ateş yakılmak sureti ile ekmeğin 6~8 cm. kalınlığına gelinceye kadar pişmesi beklenip ekmeği n üzerinden sac kaldırılır. Ekmek taştan alınıp dilimlenerek dağıtılır. Bu ekmekte, unun içinde tam kırılmayan buğdayın olmasının yanında taze çekilen unun da lezzetini bulmak mümkündür.