



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ EKMEK (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Mayalı hamurdan hazırlanan bu ekmek türü içine tahin, şeker ve tereyağı karışımı konularak yapılmaktadır. Bir kaba tahin, şeker ve tereyağı koyulup karıştırılır. Mayalı hamur açılıp ortasına bu harç koyulduktan sonra üstü kapatılır ve 5 dk. dinlendirilir. Daha sonra açılarak taş fırında harlı ateşte pişirilerek sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:44457 • adı:Tahinli Ekmek (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:15.05.2025 - 19:37