

Antakya Biberli Ekmek

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~232 kcal

Açılış 5/10

Antakya biberli ekmek, çökelek ve biber salçasıyla ince açılmış hamurun taş fırında piştiği, kahvaltıda veya öğle saatine uzanan karakterli bir Hatay işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

İç için

- 200 gr Çökelek
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

1. Un, su ve mayayla yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Çökelek, salça, zeytinyağı ve susam karıştırılarak harc hazırlayın.
3. Hamuru ince açılmış harcın üzerine 220°C fırında 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sulu bırakmamak hamurun ortasını fırından çıkarırken kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayran ya da çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam