



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATESLİ BİBERLİ EKMEK



3 Adet haşlanmış patates
1,5 Tatlı kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı süt
3 Çorba kaşığı zeytinyağı
İçİ İçin;
3 Su bardağı lor peyniri
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 Çorba kaşığı susam
Yarım çorba kaşığı kimyon
Yarım çorba kaşığı kekik
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı toz şeker

- # Patatesler haşlanır, soyulur, bir su bardağı sütle ezerek pre haline getirilir.
- # Yarım bardak ılık suya, bir tatlı kaşığı toz şeker ve toz maya eklenir, karıştırılır. Üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Yoğurma kabına patates püresi, suyu ile birlikte maya, tuz, zeytinyağı konur, karıştırılır.
- # Üzerine yoğurdukça un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapalı olarak en az yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada lor peyniri, zeytinyağı, kırmızı pul biber, susam, kimyon ve kekik karıştırılarak iç malzeme hazırlanır.
- # Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Önce avuç arasında yuvarlanır, sonra unlu zeminde parmak ucuyla fazla büyük olmayan oval şeklinde açılır.
- # Hamurun ortasına yeteri kadar iç konur, uçları birleştirilerek pide biçimi verilir.
- # Çörekler yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Tepsinin içinde üzeri kapalı olarak yarım saat bekletilir. Daha sonra çöreklerle yumurta ve toz şeker karışımı sürülür.
- # Tepsi önceden ılıtılmış 195 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Patatesli biberli ekmek, Antakya yöresinde taş fırında pişirilen bir bayram çöreğidir.