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
İçi 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 püre 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 çöreklere 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.