



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

KATIKLI EKMEK



1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
2 su bardağı çökelek
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı susam
2 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı reyhan
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

- # Önce hamur hazırlanır; ılık su, şeker, tuz bir kaba konur. Üzerine unla karıştırılmış maya katılır ve karıştırılır.
- # Azar azar un ekleyerek ekmek hamuru kıvamında yoğrulur. Pürüzsüz olması için un ekleme işlemi bittikten sonra da bir kaç dakika yoğrulmalıdır.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika kadar dinlendirilir.
- # Bu arada harç hazırlanır; Çökelek ve salça bir çatalla iyice karıştırılır. İnce kıyılmış soğan, kekik, reyhan, susam ve tuz eklenir.
- # Biraz daha karıştırdıktan sonra zeytinyağı ilave edilir.
- # Dinlenen hamur 15 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneye tatlı tabağı kadar açılır.
- # Hamurlar yağlı kağıt serilmiş tapsiye yerleştirilir. Üzerlerine 1 çorba kaşığı kadar harç konur ve yayılır.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak sofraya getirilir.

Not: Katıklı ekmek Hatay yöresinde bilinen bir tariftir. Harç evde hazırlanır ve çarşı fırınında pişirilir.