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 uoğrulur. 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, merdaneyle 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1692 | Adı: Katıklı Ekmek | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 11:27