Hatay zahterli kahkesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

274 g	Zeytinyağı 1½ su bardağı
100 g	Zahter
100 g	Biber salçası
100 g	Susam ¾ su bardağı
100 g	Susam ¾ su bardağı
50 g	Çörek otu
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
15 g	Kişniş
500 g	Su 2½ su bardağı
2 g	Tarçın ¾ çay kaşığı
20 g	Kabartma tozu 4¼ çay kaşığı
1,6 kg	Buğday unu 15¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Derin bir kapta zeytinyağı ile suyu birleştirin.
2. Zahteri, biber salçasını, iki çeşit susamı, çörek otunu, tuzu, kişnişi ve tarçını ekleyip karışım homojen olana kadar karıştırın.
   2 dk
3. Unu azar azar ekleyip yoğurmaya başlayın, ardından kabartma tozunu katın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.
   8 dk
4. Hamurdan 30-40 g'lık parçalar koparın. İki elinizin arasında 4-5 cm çapında daireler yapıp yağlanmış tepsiye dizin.
5. 180 °C fırında pişirin.
   25 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1847 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/hatay-zahterli-kahkesi