BİBERİYELİ EKMEK

2 ½ su bardağı tam buğday unu
1 paket instant maya maya
½ su bardağı ılık su ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
½ su bardağı ılık süt
4 yemek kaşığı margarin
1 dal taze biberiye ve kurusu
1 tutam Tuz

Un, şeker, tuz ve mayayı geniş bir kapta harmanlayın.
Su, süt ve margarini ekleyip karıştırın.
Ele yapışmayan yumuşak bir hamur için gerekirse azar azar un ilavesi yapın.
Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın.
Muffin kaplarının içine az sana yağ sürün.
Biberiye yapraklarını yıkayıp kuruladıktan sonra mayalanan hamurun içine ekleyerek karıştırın.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak muffin kaplarının içlerine paylaştırın.
30 dakika dinlendirip hamurların üzerine biberiye yaprakları saplayın.
Deniz tuzu serpiştirin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından çıkartın ve 15-20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:104038 • adı:Biberiyeli Ekmek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:35