



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

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 kaptan 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 paylaşın.

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.