# BİBERLİ EKMEK (HATAY)

1 adet kuru soğan
1 küçük kırmızı biber
2 adet sivri biber
3 tatlı kaşığı domates salçası
3 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı

Soğan ve biberler ince ince doğranır. Bir karıştırma kabına alınır.
Üzerine domates salçası, susam, kekik, kimyon, tuz ve karabiber eklenir, iyice karıştırılır.
Üzerine zeytinyağı kontrollü olarak dökülerek kıvamı ayarlanır.
Mahalle fırınına gönderilerek 3 adet yuvarlak lahmacun biçiminde pişirtilir.



© lezzetler.com tarif no:118739 • adı:Biberli Ekmek (Hatay) • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:32