



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK

Malzeme

2 kuru soğan,
1 yemek kaşığı biber salçası
İsteğe göre acı veya tatlı aynı kaşık ölçüsüyle susam,
Çörek otu,
Kekik
1 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı

Soğanları robottan çektikten sonra bütün malzemelerle karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve bu parçaları yağlanmış tepsiye dizin. Hazırladığınız harçtan elinize alıp, hamuru biraz bastırarak küçük pizzalar gibi yayın. 170 derecede pişirin, fırından alınca 10 dakika bekletin. Bu arada kurumaması için üzerini örtün. Daha sonra servis yapın.

Öneriler: Dondurucuya koyup başka zaman tost makinesinde ısıtıp yiyebilirsiniz. Acılsı çok güzel oluyor.

[ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayın](#)
