



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK

- 3 Yemek Kaşığı biber salçası
- 2 Yemek Kaşığı susam
- 1 Kg. un
- 3 Adet Domates
- 1 Paket yaş maya
- 1 Yemek Kaşığı çörekotu
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Tutam kekik
- 1 Fiske tuz
- 1 Paket Sana Hamurışı

UN VE TUZ YOĞURMA KABINA KONUR VE KARIŞTIRILIR.MAYA BİRAZ SUDA ERİTİLİR,UNUN ÜSTÜNE EKLENİR. ARDINDAN ILIK SU AZAR AZAR DÖKÜLEREK ÖZLÜ BİR HAMUR ELDE EDİLİR. MAYALANMASI İÇİN 1 SAAT BEKLETİLİR. İÇ HARCİ İÇİN SOĞAN İNCE KIYILIR,DOMATESLER SOYULUP DOĞRANIR.BİBER VE DOMATES SALÇASI, SOĞAN, DOMATES, SUSAM, ÇÖREKOTU, KEKİK, TUZ VE ZEYTİNYAĞI HEPSİ BİR KABA KONULUP KARIŞTIRILIR. HAMURUMUZ MAYALANINCA CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR KOPARILIP 20 DK.BEKLETİLİR. KOPARILAN PARÇALAR DİNLENDİKTEN SONRA ERİTİLMİŞ SANA YAĞI İLE İYİCE YAĞLANARAK ELİMİZLE YUVARLAK BİÇİMDE AÇILIR. AÇILAN HAMUR İKİ EL YARDIMIYLA KALDIRILIP AKERDEON ŞEKLİNDE KATLANIP İKİ PARMAĞIN ÜSTÜNE SARILIR VE YAĞLANMIŞ TEPŞİYE DİZİLİR.20 DK. DAHA DİNLENDİRİLİR. ARDINDAN DİNLENEN HAMURLARI 4 PARMAĞIMIZLA BASTIRIP DÜZLEŞTİRİYORUZ. İÇHARCİ 1 YEMEK KAŞIĞI KADAR ÜSTÜNE KOYUP YAYIYORUZ. 150 DERECEDE 20-25 DAKİKA PİŞİRİYORUZ.

