



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK

500 gr un
1 paket maya
80 gr sana hamur işi
10 gr tuz
40 gr toz şeker
2 adet yumurta
2 adet soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım kahve fincanı su

Un karıştırma kabına konur ortası havuz gibi açılır süt, yumurta, yağ, tuz, şeker, maya, karıştırılır yavaş yavaş unla yoğurulmaya başlanır iyice yoğurulduktan sonra 10 dakika dinlendirilir diğer tarafta soğanlar küp küp doğranır biber salçası, su ile karıştırılır mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak üzerlerine hazırlanan malzemeden sürülür fırın tepsisine dizilir 20 dakika kabarması beklenir ve 180 derecede fırında pişirilir.