



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK (TARSUS MERSİN)

THY Skylife

1 su bardağı acısız pul biber
2 adet taze kırmızı biber
1 büyük kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 fincan susam
Tuz
Mayalı hamur

Kırmızı, iri pul biber sıcak suda bekletilir. Daha sonra suyu süzülür. Soğan ince doğranır, az tuz ile iyice ovalanır. Taze kırmızı biber de kıyılır. Bu malzemelere susam ve zeytinyağı katılarak karıştırılır. Mayalı hamur yağlanmış tepsiye yayılır. Hazırlanan malzeme üzerine sürülür. 200 derece fırında 30-45 dakika pişirilir.

