



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PEYNİRLİ EKMEK

[Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı toz maya
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 su bardağı kepekli un
- 3 su bardağı normal un

Ayrıca;

- ½ su bardağı lor peyniri
- 1 yemek kaşığı tatlı pulbiber

Ilık süt, maya ve tozşekeri hamur yoğurma kabına aktarıp çatala çırpın. Sıvıyağ, yoğurt ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam edin. Lor peyniri ve pulbiberi de katın. Kepekli unu ve normal unu ilave edip yoğurmaya başlayın. Oldukça yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edeceksiniz.

Hamuru toplayın ve üzerini mutfak peçetesıyla örterek oda sıcaklığında 40 dakika bekletin.

Dinlenen, mayalanıp kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları yuvarlayın. Sonra da avuçlarınız arasında uzatıp bastırın.

İçlerine hazırladığınız içten koyup kenarlarını tıpkı pide gibi üzerlerine katlayın. Ama iç harcının üzerini kapatmayın. (minik pideler hazırlayın) Oda sıcaklığında 20 dakika daha bekletin.

Pideleri 5 dakika önceden ısıtarak 200 dereceye ayarladığınız fırında iyice kızarıncaya kadar, en az 25 dakika pişirin. Çıkarın ve sıcak sıcak servise sunun.