



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA BİBER

- 1 adet ekmek hamuru (fırından)
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

Biberin tohumları çıkarılır, soğan soyulur ve robottan geçirilir. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca karışım atılır. Rengi değişene dek kavrulur. Tuz ve pul biber eklenir. Ekmek hamurundan ceviz kadar parçalar alınır, merdaneyle çay tabağından küçük açılır, yağlanmış tepsiye konur. Hamurların üzerine biberli karışım bırakılır. 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.