



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KHOBZ

16 adet için malzeme:

1 bardak buğday unu

2,5 - 3 bardak mısır unu

7 g maya

1 1/4 bardak su

1 yumurta

1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber

2 çorba kaşığı susam

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Buğday unu, şeker, tuz, maya ve suyu bir kase içinde karıştırın, yoğurun. Sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın. Ayrı bir yerde elenmiş mısır unu, su, yağ ve kırmızı biberi karıştırarak hamur yapın. Biraz bekledikten sonra 2 ayrı hamuru birleştirerek iyice yoğurun, kapaklı bir kaptan 20 dakika dinlemeye bırakın. Süre sonunda ortak hamuru 16 eşit parçaya bölün, her parçayı yağlanmış ya da unlanmış fırın tavaalarına koyun, üzerlerine hafifçe dövülmüş yumurta sürün ve susam tohumlarını ekin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Ekmeğiniz hazır.