



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBERLİ DOMATESLİ LADENİA

50 gr margarin  
200 ml ılık su  
Yarım paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
3-3,5 su bardağı un  
3 adet dilimlenmiş domates  
2 adet dilimlenmiş kırmızı biber  
1 adet kırmızı soğan  
1 tatlı kaşığı deniz tuzu  
1 miktar Taze çekilmiş karabiber  
isteğe göre Kuru kekik

Ilık su ve mayayı bir kabin içinde karıştırın. Eritilmiş margarin, tuz ve unu azar azar ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilavesi yapın.5-6 dakika yoğurup yağlanmış tepsiye yayın. Üzerini örtüp 45 dakika mayalanmaya bırakın. Doğranmış biber domates, soğan, tuz ve biberi harmanlayıp hamurun üzerine yayın.Kuru kekik serpiştirip 200 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Üzerine taze kekikler yerleştirip ılık servis yapın.