



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EKMEK

- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 20 gram yaş maya ya da 10 gram kuru maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı şeker
- 3 su bardağı un
- İçi için:
- 3 çorba kaşığı acı biber salçası
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Hamuru yoğurmak için ılık sütün içinde mayayı bekletin. Kabarıncaya yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, şeker, tuz ve unu ilave edip yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 30 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp içine salçalı, yağlı, sarımsaklı içi bolca sürüp her tarafına elinizle yedirin. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam ya da haşhaş tohumu serpilebilir. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.

