



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EV EKMEĞİ

10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
Domates, biber
2 çorba kaşığı salça
Üzeri için:
Biberiye
Kekik
Zeytinyağı
Tuz

Hamuru için mayayı ılık sütün içinde 15 dakika bekletin. Üzerine unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 25 dakika kadar bekletin. Hamuru kabarmaya istenirse fırın tepsisini unlayın ve hamuru ince şekilde açıp üzerine yerleştirin. Diğer yandan da salçayı acı pul biberle baharatlarla karıştırın. Bu harcı da hamurun üzerine yayıp bastırın ve fırında 200 derecede 20 dakika pişirin. Yanında servis yaparken de domates ve biberlerle servis yapın.

