



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI EKMEK

<https://migros.com.tr>

300 gr. un  
300 gr. tam buğday unu  
2 su bardağı ılık su  
3 çay kaşığı yaş ya da toz maya  
3 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Pul biber  
Kekik  
Biberiye

Sizin için şahane bir tarif hazırladık; baharatlı ekmek. Bir kap içerisinde un ve tam buğday ununu karıştırın. Yavaş yavaş ılık su ekleyin. Sonra tuz, toz maya, şeker ve zeytinyağı ekleyip yoğurun. Yarım saat bekletin. Hamur kabardıktan sonra 60 gramlık baget, yuvarlak veya bütün halde istenilen şekli verin. Hamurların ortasını açın pul biber, kekik ve biberiye serpin. 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

