



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI GEVREK

Hamur malzemesi:

3 su bardağı un

2 yumurta

125 gr margarin

2 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

150 gr salam

100 gr mantar

1 sivri biber

3-4 dal taze soğan

1 salçalık kırmızı biber

1 domates

1 soğan

7-8 diş sarımsak

Birer çay kaşığı kimyon, yenibahar, kekik, pulbiber, karabiber

Unu derin bir kaba alıp tuz, tozşeker, margarin ve yumurtaları ilave edin. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru hafifçe unlanmış zemine alın. Büyük bir fırın tepsisini kaplayacak şekilde açın.

Salam ve mantarları küçük küçük doğrayın. Biberleri ve taze soğanları temizleyip ince ince doğrayın. Domates ve soğanı soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Bütün malzemeleri derin bir kaba alıp baharatları ilave ederek harmanlayın.

Fırın tepsisini yağlayıp hamuru yerleştirin. Sebzeli karışımı hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Dilerseniz ketçap ve mayonez eşliğinde sıcak olarak servis yapın.