



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERİYELİ EKMEK

10 gram yaş maya  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
3,5 su bardağı un  
1 su bardağı ılık süt  
Üzeri için: biberiye, kekik, tuz ve zeytinyağı

Mayayı ılık sütün içinde 15 dakika bekletin. Üzerine unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 25 dakika kadar bekletin. Hamur kabarmaya başladığında fırın tepsisini unlayın ve hamuru ince şekilde açıp üzerine yerleştirin. Üzerine un serpin 5 dakika kabarması için bekleyin. Fırına verirken üzerine zeytinyağı ve biberiye bastırarak yedirin ve 200 derecede 13 dakika pişirin. İstenirse sadece beyaz peynir konulabilir.