



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ GRİSSİNİ

3 bardak beyaz un
1 yemek kaşığı kurutulmuş biberiye
1 silme tatlı kaşığı tuz
1.5 tatlı kaşığı instant kuru maya
1 bardak su (oda sıcaklığında)
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu, biberiyeyi, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kapta iyice karıştırın. Suyu ve zeytinyağını karışıma ilave edin, 7-8 dakika kadar yoğurun. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru top haline getirin ve yağladığınız büyükçe bir kesme tahtasının üzerine koyun. Hamura 20 cm. x 30 cm. ebatında, 15-20 cm. kalınlığında dikdörtgen bir şekil verin. Streç filmle kaplayıp 1.5 saat ılık bir yerde mayalanması için bekletin. Dikdörtgen hamurunuzun kısa kenarlarını bir bıçak yardımı ile ikiye kesin. Aynı hamuru 1'er cm. kalınlığında dikey şeritler halinde kesin. Her bir hamur çubuğunu 30 cm. uzunluğunda olacak şekilde fırın tepsisinin içine yerleştirin. 200 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin.