



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERİYELİ KURU DOMATESLİ UFAK EKMEKLER

- 1+2/3 su bardağı un (240 gr)
- 2/3 su bardağı ılık su (170 ml)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 dal biberiye, ince kıyılmış
- 1 çorba kaşığı dolusu dilimlenmiş siyah zeytin, ufak doğranmış
- 3 adet kuru domates, ufak doğranmış

Unu, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, ılık su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamı fazla sert olursa çok az daha ılık su ekleyerek yumuşatabilirsiniz.

Karışımı yoğurup pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edin. İçine biberiye, kuru domates ve siyah zeytinleri ekleyip malzemeler karışana kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üstünü ıslak bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Dinlenen hamuru 12 eşit parçaya bölüp parçaları tezgah üstünde yuvarlayın.

Yuvarladığınız parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip 180°C'de kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişerken fırının içine içi su dolu ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin.

