



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

2 tane ekmek hamuru (mayalı)
1/2 kg. pul biber (sağcalık biber)
Tuz
Margarin veya sıvı yağ
1-2 baş ince kıyılmış kuru soğan
3 tane domates

Pul biber haşlanır. ince kıyılır. Doğranmış kuru soğan ilave edilir. Domatesler küçük küçük doğranır soğanla karıştırılır. Bu malzemeye bir çay bardağı sıvı yağ dökülür. Tekrar karıştırılır. Fırın tepsisine bir çay bardağı sıvı yağ dökülerek tepsinin her tarafı yağlanır. Hamur parçaları dökülerek tepsinin her tarafı yağlanır. Hamur parçaları yuvarlanır. Aralıklı olarak tepsiye dizilir. Tepsideki yağda açılır. Üzerlerine hazırlanan biberli harç sürülür. Susam serpilerek fırında pişirilir.