



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Naile Görgülü

- 1 çay bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı ılık su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 - 2,5 su bardağı un
- Üzerine;
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 adet soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle ılık suyla maya ve şekeri karıştırın ve 10 dk ön mayalanma için bekleyin. Sonra un hariç tüm malzemeleri karıştırın. En son un ekleyerek hamuru yoğurun. hamuru 30 dk bekletin. Soğanı ve kırmızı biberi rondodan geçirin. Sıvı yağda az soteleyin. ocaktan alın ve kalan malzemeleri ekleyerek karıştırın. Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yuvarlayın sonra bastırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı harçtan koyup yayın. Tepside 10 dk mayalandırın, 180 derecede pişirin.

