



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Hamuru için:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

1 paket instant maya

1 çay kaşığı şeker

1,5 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İç harcı için:

2 adet orta boy soğan

1,5 yemek kaşığı biber salçası

1 çay bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı susam

1 kahve fincanı dövülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı zahter (dağ kekiği)

2 yemek kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı kimyon

Öncelikle hamuru yoğurmakla işe başlayın. Geniş bir kaba instant mayayı, sütü, suyu, şekerini, zeytinyağını ve tuzu ekleyip homojen bir karışım elde edin. Bir yandan yoğurup bir yandan ununu ekleyin. Ele yapışmayacak bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 1 saat kadar bekleyin. Bu esnada 2 adet soğanı ince ince kıyıp içine salça, zeytinyağı, susam, ceviz, zahter, pul biber, karabiber ve kimyonu ekleyin. Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Tepsinizin tabanını zeytinyağıyla iyice yağlayın. Hamuru tepsiye alıp elinizle bastırarak iyice yayın. Üzerini salçalı içle kaplayın. Fırını 200 derecede önceden ısıtın. Tepsiyi fırına verin. 25-30 dakika kadar pişirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra dilimleyip servis yapın.

