



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

1 ay bardağı zeytinyağı

1 ay bardağı ılık su

1 ay bardağı ılık süt

1 paket instant maya

1 ay kaşığı Őeker

1,5 ay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

2 adet orta boy soğan

1,5 yemek kaşığı biber salçası

1 ay bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı susam

1 kahve fincanı dövülmüŐ ceviz

1 tatlı kaşığı zahter (dağ kekiği)

2 yemek kaşığı pul biber

1 ay kaşığı karabiber

Yarım ay kaşığı kimyon

Öncelikle hamuru yoğurmakla iŐe baŐlayın. GeniŐ bir kaba instant mayayı, sütü, suyu, Őekeri, zeytinyağını ve tuzu ekleyip homojen bir karıŐım elde edin. Bir yandan yoğurup bir yandan ununu ekleyin. Ele yapıŐmayacak 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 karıŐım elde edene kadar karıŐtırın. Tepsinizin tabanını zeytinyağıyla iyice yağlayın. Hamuru tepsiye alıp elinizle bastırarak iyice yayın. Üzerini salçalı ile kaplayın. Fırını 200 derecede önceden ısıtın. Tepsiyi fırına verin. 25-30 dakika kadar piŐirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra dilimleyip servis yapın.

