



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

3,5 su bardağı un
3 çay bardağı ılık süt
1/2 paket yaş maya
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı toz şeker
1/2 yemek kaşığı tuz
İç i için:
1 adet orta boy soğan
2 tatlı kaşığı biber salçası (acı olması tercih sebebi)
3 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 demet maydanoz
2 adet kırmızı biber (veya acı biber)
2 adet biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 avuç ceviz iç i
1 tatlı kaşığı zahter otu
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1 yemek kaşığı susam

Önce hamuru yaparak başlayın. Hafif ılık süt, maya ve şeker i bir kapta çözdürün.

Diğer hamur malzemelerini bir kaba alıp, mayalı karışımı yavaş yavaş yedirerek yoğurun. Ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur olmalı.

Kıvama gelen hamuru üzerini örterek bir kenara alın. En az 2 katına çıkmalı. 1 saat kadar dinlenmeli.

Bu arada, susam dışındaki bütün iç harç malzemelerini bir rondoya atarak iyice parçalayın ve birbirine karıştırın.

İç harç bir sürmelik kıvamına geldikten sonra içine susamı da atıp kaşıkla karıştırın.

Fırını 190 derecede ısıtın.

Mayalanan hamurdan cevizden büyük, madalinadan küçük parçalar koparın. Elinizi, tegahı ve merdaneyi unlayarak, fındık lahmacundan daha büyük boyutta olacak şekilde açın. Aslında boyutu size kalmış, normal lahmacun kadarları da var.

Her açtığınız hamuru, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine bol miktarda iç harçtan koyun ve yayın.

Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

