



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 çay bardağı ılık su

1 paket yaş maya

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı süt

1 çay bardağı ayçiçeği yağı

1 tatlı kaşığı tuz

Hamurları yağlamak için:

100 gram eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 adet soğan

4 yemek kaşığı zeytinyağı

400 gram sürk peyniri veya lor

1 yemek kaşığı acı biber salçası

Birer yemek kaşığı zahter ve susam

1 tatlı kaşığı kimyon

Tuz

Üzeri için ince kıyılmış soğanı zeytinyağında rengi dönene dek kavurun ve ocaktan alın. Üzerine kalan malzemeyi ekleyip karıştırın ve kenara alın. Hamur için yaş mayayı ılık su ve toz şekerle birlikte eritin ve aktifleşmesi için 10 dakika bekletin. Unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın ve bu kısma maya, süt, ayçiçeği yağı ve tuz ekleyip iyice yoğurun.

Hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezelerden birini elinizi eritilmiş tereyağına batırarak pasta tabağı büyüklüğünde açın. Daha sonra üzerine tereyağı sürün ve bir ucundan başlayarak rulo şeklinde sarın. Kendi etrafında döndürün ve pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine ek yeri aşağıda kalacak şekilde koyup üzerine biraz bastırın. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Hazırladığınız biberli harcı üzerlerine paylaştırın ve elinizle üzerlerine bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamurlar kızarana dek pişirin.

