BİBERLİ EKMEK

Hamuru için:
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
1 paket instant maya
Aldığı kadar un
Tuz
İç harcı için:
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 kahve fincanı dövülmüş ceviz
1 kahve fincanı susam
1 tatlı kaşığı zahter
2 yemek kaşığı pul biber
Kimyon
Karabiber

Hamur için geniş bir kaba instant mayayı, sütü, suyu, şekeri, zeytinyağını ve tuzu ekleyip homojen bir karışım elde edin.
Unu da hamuru yoğururken ilave edin. Ele yapışmayacak bir kıvam elde edene kadar yoğurun.
Hamurunuz hazır olunca üzerini nemli bir bezle örtün ve mayalanmaya bırakın.
Diğer taraftan da soğanı ince ince kıyın.
İçine salça, zeytinyağı, susam, ceviz, zahter, pul biber, karabiber ve kimyonu ekleyin.
Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
Fırın tepsisinin tabanını zeytinyağı ile güzelce yağlayın.
Hamurunuzu tepsiye alın ve elinizle yayın.
Üzerine de salçalı harcı güzelce dağıtın.
Tepsiyi önceden 200 derece ısıtılmış fırına verin ve 25-30 dakika kadar pişirin.
İlk sıcaklığı çıktıktan sonra dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:167758 • adı:Biberli Ekmek • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:52