BİBERLİ EKMEK (HATAY)

3 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet yeşil biber (isteğe bağlı, doğranmış)
1 adet kırmızı biber (isteğe bağlı, doğranmış)
1 adet kapya biber (isteğe bağlı, doğranmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı kekik (isteğe bağlı)

Unu bir kaba alın ve ortasını açın.
Ortasına mayayı, tuzu, şekeri, ılık suyu ve sıvı yağı ekleyin. İyice yoğurun.
Hamur kabarıp, iki katına çıkana kadar üzerini örtün ve ılık bir ortamda dinlendirin (yaklaşık 1 saat).
Hamurun içine doğranmış biberleri ekleyin ve tekrar yoğurun.
Hamuru yağlı kağıt serili bir tepsiye alın ve üzerini streç filmle kapatıp tekrar dinlendirin (yaklaşık 30 dakika).
Biberli ekmek hamurunun üzerine zeytinyağını sürün.
İsteğe bağlı olarak pul biber ve kekik serpin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin (yaklaşık 25-30 dakika).
Fırından çıkan biberli ekmek, üzeri kızarmış ve içi yumuşak olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:176576 • adı:Biberli Ekmek (Hatay) • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:00