BİBERLİ EKMEK (HATAY)

https://www.cumhuriyet.com.tr

3 su bardağı un
1 paket yaş maya (veya 1 tatlı kaşığı kuru maya)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Biberli İç Harcı:
4-5 adet yeşil biber
2 adet sivri biber
1 adet domates
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz ve karabiber

İlk olarak maya karışımını hazırlayın. Maya ve toz şekeri ılık suda eritin ve mayanın köpürmesini bekleyin.
Unu bir kabın içine alın, tuz ekleyin ve mayalı suyu yavaşça ilave edin. Hamuru yoğurun ve sıvı yağı ekleyip hamuru tekrar yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.
Hamur mayalandığında, un serptiğiniz tezgahta hamuru biraz daha yoğurun ve eşit büyüklükte parçalara ayırın.
Her bir parçayı açmak için merdane ile inceltin. İnce açtığınız hamurları fırın tepsisine yerleştirin.
İç harcı hazırlamak için yeşil biber, sivri biber, domatesi küçük küçük doğrayın. Sarımsakları rendeleyin.
Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve biberleri ekleyip kavurun. Ardından sarımsakları ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Son olarak doğranmış domatesi ekleyin ve tuz, karabiber ile tatlandırın.
Hazırladığınız iç harcı, ekmek hamurlarının üzerine eşit bir şekilde paylaştırın.
200 derecede önceden ısıtılmış fırında ekmeklerin kenarları kızarana kadar pişirin. Yaklaşık 20-25 dakika sürer.
Fırından çıkan sıcak biberli ekmekleri dilimleyerek servis yapın.