



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBERLİ EKMEK (HATAY)

Seda Öner

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 paket instant maya

1 çay kaşığı şeker

İç harcı için:

2 adet kuru soğan

Yarım çay bardağı susam

1 yemek kaşığı pul biber

1,5 yemek kaşığı biber salçası

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kekik

15-20 adet yeşil zeytin

Un, yoğurma kabına alınır, tuz eklenir, ortası çukur olacak şekilde aralanır.

Açılan çukurun içine zeytinyağı, süt, su, maya ve şeker ilave edilerek yoğrulur.

Yeterince yoğurduktan sonra üzeri streçlenerek 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır.

Hamur mayalanırken soğanlı biberli harç hazırlanır. Bunun için de uygun bir karıştırma kabına ince ince doğranan soğanlar, susam, pul biberi, salça, çekirdeği çıkarılmış zeytinler ve zeytinyağı ilave edilir.

Ardından tuz, kimyon, kekik ilave edilerek karıştırılır.

Mayalanan hamurun üzeri açılır, yoğrularak havası alınır.

İlk olarak hamurdan minik bezeler koparılır ve yuvarlanarak açılır, üzerine de hazırlanan harçtan sürülür.

Hazırlanan porsiyonluk biberli ekmekler, 200 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirilir.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra arzuya göre dilimlenerek servis edilebilir.

Not: Biberli ekmek için Hatay mutfağının en sevilen pidesidir diyebiliriz. Altın günlerinin, kalabalık bayramların olmazsa olmazıdır. Çarşı fırınlarından ve sokaktaki tandır tezgahlarından da her zaman bulunabilen bir hamurışıdır. Görüntüsü lahmacuna benzeyen ancak içerisinde hiç et olmayan, acısı makbul olan harika bir pidedir.



---

© lezzetler.com tarif no:178480 • adi:Biberli Ekmek (Hatay) • gönderen:Gül • indirme tarihi:30.03.2025 - 20:02