



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EKMEK (MERSİN)

Hamuru İçin:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

1 paket instant maya

1 çay kaşığı şeker

1.5 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İç i için:

2 adet orta boy soğan

1.5 yemek kaşığı biber salçası

1 çay bardağı zeytinyağı

1 kahve fincanı susam

1 kahve fincanı dövülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı zahter

2 yemek kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı kimyon

Bir kabin içine mayayı, sütü, suyu, şekerini, zeytinyağını ve tuzu ekleyip homojen bir karışım elde ediyoruz.

Ardından ele yapışmayacak kıvamda olana kadar un ekliyoruz. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine nemli bez koyarak bir saat dinlendiriyoruz. İç malzemenin hazırlanması ise şöyle: Soğanı ince ince kıyıp bir kabin içine alıyoruz. Daha sonra salçayı, zeytinyağını, susamı, cevizi, zahteri, pul biberi, karabiberi ve kimyonu ekleyip karıştırıyoruz. Hamurumuzu yağlanmış tepsimize yayıyoruz. Üzerine biberli harcı koyuyoruz. 200 derecede 30 dakika pişiriyoruz.

