



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK

4 su bardağı un
15 gram yaş maya
2 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz

İç için:

1 çorba kaşığı salça
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz ve taze nane
4 çorba kaşığı çökelek peyniri
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kabin içinde mayayı az suyla karıştırıp 10 dakika bekletin. Daha sonra unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük tabak gibi açın. İç malzemesi için yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle, salçayı da ekleyip harmanlayıp karıştırın. Hamurun üzerine iç malzemeyi elinizle yayıp, yağsız tavada altı kızarıncaya kadar pişirin. Ya da fırında pişirip çıkartın. Üzerine tereyağı sürüp hazırlayın. Servis tabağına alıp ikram edin.

