BİBERLİ EKMEK

1 paket un
1 mayalı ekmek hamuru
İÇİ:
200 gr. salça biber
300 gr. peynir
300 gr. çökelek
Tuzlu yoğurt
50 gr. çörekotu
50 gr. susam
1 kaşık zahter

Mayalı hamuru un, su ve tuz ilavesiyle yoğurun. Ardından hamuru 30 dakika dinlendirip yuvarlak parçalara ayırın. Diğer tarafta bütün iç malzemeleri karıştırın. Ardından 1 kilo zeytinyağının yarısını iç malzemeleriyle birlikte 1 bardak ceviz, 1 fincan nar ekşisi ve 1 soğanla karıştırın. Zeytinyağının diğer yarısını ayırın. Son olarak hamur tahtasını yağlayın ve hamur yumaklarına zeytinyağı sürün elinizle incecik açıp hamuru uçlarından birbirinin üzerine katlayın. Hazırlanan iç malzemesini de hamura ekleyin.. Üzerine zeytinyağı gezdirip fırında pişirin.

ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49938 • adı:Biberli Ekmek • gönderen:delege • indirme tarihi:01.05.2024 - 10:17