BİBERLİ EKMEK

Harcı için:
1 su bardağı sarı susam
1/2 su bardağı iç ceviz
2 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Hamuru için:
5 su bardağı un
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı yaş maya

Susamlar, teflon tavada hafif pembeleşinceye kadar kavrulur ve havanda hafifçe dövülür. Başka bir kaba alınarak yağ, pul biber, tuz, salça, ince kıyılmış çiğ soğan ve hafif dövülmüş ceviz karıştırılarak harç hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. Hamur için ılık su, şeker ve maya bir kâsede karıştırılır ve 3-5 dakika kabarması beklenir. Başka bir kapta yoğurt, yumurta, yağ ve tuz karıştırılarak kabaran mayaya ilave edilir. Daha sonra un eklenerek, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Bundan sonra bir fırın tepsisi yağlanarak, hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparılır. Yuvarlanarak fırın tepsisine aralıklarla dizilir. Üzerine el ile hafifçe bastırılarak hazırlanan harç ilave edilir. Tepsi, daha önceden 160-170 derece ısıtılan fırına sürülerek, yemeğin üstü pembeleşinceye kadar 10 dakika pişirilir. Sevris tabaklarına alınarak sıcak servis yapılır.

ML® Biberli Hamur Kızartması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:53556 • adı:Biberli Ekmek • gönderen:siyami • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:11