



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ EKMEK

1 su bardağından iki parmak eksik sıvıyağ
1 su bardağı süt veya yoğurt
1 paket instant maya
1/2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
ÜST HARCİ:
1/2 kg çökelek
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı biber salçası
1 adet soğan
1 adet domates
Kekik
Susam
Tuz

Süt, sıvıyağ, su, şeker, tuz ve mayayı yoğurma kabına alıyoruz.
Aldığı kadar un ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz.
Hamurumuzu ılık bir yerde hacminin iki katı olana kadar mayalanmaya bırakıyoruz.
Diğer tarafta çökeleğimizin içine bir soğanı ince ince doğruyoruz.
Biber salçasını kekiği, ince doğranmış domatesi, susamı, tuzu, zeytinyağını ilave ederek karıştırıyoruz.
Mayalanan hamurumuzu yağlanmış tepsiye elimizle seriyoruz.
Üzerine çökelekli karışımımızı yayıyoruz.
Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında kenarları ve altı kızarana kadar pişiriyoruz.



Fotoğraf "Kösem Sultan" tarafından gönderildi. 27.10.2017