BİBERLİ EKMEK

2 haşlanmış patates
20 gr yaşmaya
1 su bardağı ılıksu
500 gr un
½ çay bardağı sıvı yağ
İç için:
3 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 soğan
½ çay bardağı ceviz
Susam, kimyon, tuz

Önce hamurumuzu hazırlayalım,yaş mayanızı ılık suda ezin,haşlanmış patatesi çatalla ezin.Yoğurma kabınıza tuz, sıvıyağ ve patatesi ekleyin.Un ve mayalı suyu azar azar ekleyerek ,hafif elinize yapışan bir hamur elde edin.1 saat sıcak bir ortamda mayalanmak üzere bekletin.Üstü için,sıvıyağ ve ince yemeklik doğranmış soğanı hafif kavurun,ateşten aldıktan sonra sıcak iken salça ,ceviz,kimyon ve susamı ekleyin,tuzunu ayarlayarak,iyice karıştırın.Hazırlanışta,yarım çay bardağı sıvıyağı elinizi batırabileceğiniz geniş kaseye alın,hamurunuz parca parça kopartarak elinizi sürekli yağa batırarak,tepsinize yayın.Üzerine içinizi ekleyin.30 dk daha fırın tepsinde mayalandırın.Isıttığınız 200-225 derecelik fırında alt üst pişirin.Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:68275 • adı:Biberli Ekmek • gönderen:doğanay • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:35