



BİBERLİ EKMEK

- 5 bardak un
- 1 kaşık kuru maya
- 2 orta boy soğan
- 4 kırmızı biber
- 1 kaşık biber salçası
- 1 kahve fincanı susam
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

un maya tuz şeker ılık suyla yumuşak hamur yapılır, mayası gelince yağlanmış fırın tepsisine serilir. Üzerine kıyılmış kırmızı biber susam, kıyılmış soğan salça zeytinyağı karıştırılıp hamurun üzerine sürülür. 200 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.01.2024