



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇEDAR PEYNİRLİ BİBERLİ EKMEK

1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı  
5-5,5 su bardağı (500-550 g) un  
1,5 su bardağı (300 ml) ılık su  
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 çay kaşığı tuz  
150 g çedar peyniri  
100 g jalepeno biber turşusu

Unu, Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı'nı ve tuzu yoğurma kasesine alıp karıştırın. Üzerine kare dilimlenmiş jalepeno biberini, çedar peynirini, zeytinyağını ve suyu ekleyip yoğurun. Toparlanan hamurun üzerini streç filmle kapatıp 45 dakika dinlendirin. Dinlenme sonunda un serpilmiş tezgaha hamuru alıp 4 tarafından katlayarak şekil verin ve fırına girebilen kapaklı bir kalıba (kapaklı borcam ya da döküm tencere gibi) yağlı kağıt serip biraz un serpin. Hamuru kalıba yerleştirin. Bu şekilde 15 dakika ağzı kapalı bir şekilde dinlendirin. Dinlenen hamurun üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açın. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırının ortanın bir alt rafına ağzı kapalı bir şekilde koyun. Bu şekilde 25-30 dakika kadar pişirin. Süre sonunda kapağı açın ve ekmeğin üzeri kızarana kadar 5-10 dakika daha pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde dilimleyerek servis edin. Not: Ekmek için jalepeno biber turşusu yerine dilimlenmiş yeşil biber de kullanabilirsiniz.

