



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BİBER BÖREĞİ

50 Gr Sana Klasik
1 Adet Domates
2,5 Bardak un
100 ml sıvı yağ
1 Yemek Kaşığı maya
250 gr çökelek
1 Yemek Kaşığı biber salçası

İlk önce hamurumuzu yoguruyoruz.çökelek biber salçası kekik tuz ve sıvı yağ ekleyip karıştırıyoruz. Domatesleri rendeliyor ve harcımıza ekliyoruz. Hamuru küçük yumaklar haline getiriyoruz. Çok az hamurumuzu açıyoruz. Üzerine hazırlanan harçtan 1 tatlı kaşığı ekleyip elimizle bastırıyoruz. Önceden yağladığımız fırın tepsisine diziyoruz. 20-25 dk üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.