



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ EKMEK

- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Alabildiği kadar un
- 1 çay kaşığı tuz
- Harcı için:
- 1 demet taze fesleğen
- 1 yemek kaşığı kuru fesleğen
- 2 adet kırmızı biber

Biberi ılık suda bekletin. 1 paket yaş mayayı ılık suyun içinde eritin. Toz şeker, sıvı yağ, yoğurt, tuz ekleyip karıştırın.

Fesleğenleri yıkayıp doğrayın, sonra karışıma ilave edin. Kırmızı biberleri de ince kıyıp karışıma ekleyin. Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru mayalanması için 30 dakika üzeri kapalı olarak dinlendirin.

Fırın kabını sıvı yağ ile yağlayın ve hamuru kalıba yayın. Hamuru kalıbın içinde de 30 dakika dinlendirin. 170 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin.

