



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BİBERİYELİ EKMEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

- 1.5 çorba kaşığı yaş maya
- 1,5 su bardağı ılık su
- 3,5 su bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı xhantan gum
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biberiye

Mayayı, ılık suda iyice eritin. Oda sıcaklığında, hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. Un, xhantan gum, tuz ve zeytinyağını mayayla birleştirerek yoğurun. Kenarlı fırın tepsinizi yağlayarak, hazırladığınız hamuru tepsiye yayın. Üzerine biberiyeyi serpererek, parmaklarınızla şekiller verin. Hamuru oda sıcaklığında 2 saat beklettikten sonra 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin.

