



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPYA BİBERLİ EKMEK

1 paket yaş maya
1 çay kaşığı şeker
2 büyük çay bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
2 adet kapyra biber

Yaş maya, şeker ve ılık su iyice karıştırılır. Yağ, tuz ve ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra tohumları çıkarılmış, ince ince kıyılmış biber ilave edilir. Hamura katılır, kısa süre yoğrulur. Üzeri kapatılır, yarım saat daha dinlendirilir. Daha sonra yağlanmış, baton kek kalıbına yerleştirilir. 190 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.