



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ EKMEK

1 çorba kaşığı pudra şekeri
150 gram mısır unu
250 gram un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Taze çekilmiş karabiber
50 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
50 gram parmesan peyniri (rendelenmiş)
2 adet kırmızı biber (ince doğranmış)
6 adet taze soğan (ince doğranmış)
2 adet yumurta (çirpılmış)
150 gram yoğurt
300 ml. süt

1. 18 cm. derinliğinde kare kek kalıbının tabanına yağlı kağıt yerleştirin. Sonra her tarafını iyice yağlayın.
2. Kuru i büyük bir kaba alıp tereyağı, peynir, kırmızı biber ve soğanları ekleyin. Başka bir kapta yumurtaları, yoğurdu ve sütü çirpin. Sonra kuru e ekleyip iyice karıştırın. Hamuru hazırladığınız kek kalıbına alıp üzerini bir kaşıkla düzeltin.
3. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 - 55 dakika kadar iyice kabarıp, üstü kızarıp hafifçe çatlayıncaya kadar pişirin. Bir kürdan batırarak içinin pişmesini kontrol edin. Kürdan temiz çıkarsa, ekmeğiniz hazır demektir.
4. Kalıbı fırından çıkartın. Ekmeği bıçakla kalıbın kenarlarından ayırıp kalıptan çıkartın. Bir fırın telinin üstüne alıp alttaki yağlı kağıdı çıkartın. Soğuduktan sonra servis yapın.

