



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BİBERLİ EKMEK

1 paket yaş maya
1 adet kesme şekeri
4 adet kuru dolma biberi
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Maya, şeker ve su karıştırılır. Üzerine süt, tuz ve ele yapışmayan yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada biberler sıcak suya ıslatılır. Yumuşayınca sudan alınır ve ufak doğranır. Dinlenen hamura biberler eklenir, tekrar yoğrulur. Unlanmış bir kaba yerleştirilir. (tava ekmeği gibi) Yarım saat daha kapalı olarak bekletilir. Süre sonunda 200 derece önceden ısıtılmış fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.