



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ BİBERLİ EKMEKLER

Hamur için:

- 1 su bardağı ılık süt (250 ml)
- 1/2 su bardağı zeytinyağı (120 ml)
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10 gr)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (5 gr)
- 1 tatlı kaşığı tuz (5 gr)
- 2 3/4 su bardağı un (400 gr)

Biberli harç için:

- 2 adet kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı biber salça
- 1 çorba kaşığı acı pul biber (sıcak suda bekletilmiş)
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı (60 ml)

Ilık süt, şeker ve mayayı bir kasede karıştırıp 15 dakika bekleterek kabarmasını sağlayın.

Maya karışımını yoğurma kabına aktarın zeytinyağı, tuz ve unu ekleyerek karıştırın.

Pürüzsüz bir hamur haline getirdikten sonra üstünü nemli bir bezle kapatıp yarım saat mayalanmaya bırakın.

Biberli harç için, kuru soğanları rondodan geçirip zeytinyağı ile birlikte bir tavaya alın. Yumuşayana kadar birkaç dakika soteleyip biber salçası ile suda bekletilmiş acı pul biberi ekleyin.

Susam ve kimyonu da ilave edip karıştırdıktan sonra ateşten alın.

Mayalanan hamurunuzu ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Parçaları tezgah üzerinde yuvarlayıp üstlerine bastırarak yassılaştırın ve yağlı kağıt kaplı fırın tepsinize dizin.

Hazırladığınız biberli harcı bir tatlı kaşığı yardımıyla hamurların üstüne pay edip 10 dakika daha mayalandırın. 180°C fırında yaklaşık 20 dakika kontrollü olarak pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

