



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU VE BİBERLİ EKMEK

<https://www.aytac.com.tr>

500 g un
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket instant maya
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 adet kırmızıbiber
1 adet yeşil biber
Tuz

1 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ve biberleri çok küçük olacak şekilde doğrayın.

2 Unu, mayayı ve tuzu derin bir kaba alın, karıştırın.

3 Hamur pürüzsüz olunca üzerine AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK [?]ları ve biberleri ekleyin, çok az yoğurun.

4 Üzerine nemli bir bez örterek 45 dakika mayalandırın.

5 Ortası delik kek kalıbını yağlayın.

6 Hamuru uzun ve kalın bir rulo yapın, kalıba yerleştirin.

7 30 dakika daha mayalandırın.

8 Üzerine kesikler yapın.

9 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

10 Dinlendirdikten sonra dilimleyin.

11 Servis yapın.

