



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAM BUĞDAY UNLU BİBERLİ PEYNİRLİ EKMEK

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

5 su bardağı tam buğday unu  
1 gram yaş maya  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 su bardağı + yarım çay bardağı su  
1 adet soğan  
adet kırmızı biber  
1 adet dolmalık biber  
150 gram ince kıyılmış kaşar peyniri  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Üzerine;  
Çörekotu  
Susam

Yaş mayayı tozşeker ve yarım çay bardağı suyla birlikte küçük bir kaba alın. Karıştırarak eritin, 15 dakika bekletin. Diğer taraftan soğan, kırmızı biber ve dolmalık biberi temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Sıvıyağı tencereye alıp, soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine biberleri ekleyip yumuşayana kadar sote edin. Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz şeklinde açın. Erimiş maya, kaşar peyniri, sotelenmiş biberli karışım, süt ve tuzu ilave edip karıştırın. Kalan suyu ekleyip hamuru iyice yoğurun. Yağlanmış geniş bir kaba aktarın, üzerini streç filmle kaplayın. Oda sıcaklığında, iki katı büyüklüğe ulaşana kadar mayalandırın. Unlu zeminde yeniden yoğurup 7 eşit parçaya ayırın. Orta boy kelepçeli bir kabı yağlayıp unlayın. Bir parça hamuru kabın tam ortasına, diğerlerini de etrafına yerleştirip çiçek şekli verin. Üzerine su sürüp çörekotu ve susam serpin. Nemli bir bezle örtüp 20-30 dakika daha mayalandırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir bıçak batırıp kontrol ederek (ekmeğe batırdığınız bıçak temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

