



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK ACILI EKMEK

2 su bardağı un
1 paket maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
50 gram margarin
1 adet soğan
4 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 avuç susam
300 ml süt

Un, maya, tuz, şeker, margarin ve sütü karıştırıp hamur elde edelim. 2 saat mayalayalım, daha sonra soğanı ve biberi doğrayalım salça, susamı karıştıralım. Mayalanmış hamurları tepsiye dizelim üzerine harcı ekleyelim. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede pişirelim.