



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BİBERLİ KEPEK EKMEĞİ

6-7 dilim için malzemeler:

4 çorba kaşığı süt

20 gram maya

2 su bardağı un

2 su bardağı kepek un

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

10 adet çekirdeksiz siyah zeytin

2 adet sivri biber

1 tutam tuz ve şeker

Sütü ısıtın. Mayayı sütün içinde eritin. Un ve kepek ununu katıp karıştırın. Sıvıyağı ekleyip özleşene dek yoğurun (gerekirse un ilave edin). Zeytin, doğranmış biberler, tuz ve şeker ekleyip, malzemeyi karıştırın. Hafifçe yağlanmış uzun bir kalıba hamuru yerleştirin. 1 saat kadar ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Kabarıncaya hiç ellemeden 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyerek, servis yapın.