

Biberli Ekmek

Malzemeler

Hamur için,

2 adet haslanmış patates

22 g yas maya

1su bardagi ilik su

1/2 cay bardagi sivi yag

500 g un

1 tatli kasigi tuz

Ic için:

2-3 corba kasigi tepeleme iri cekilmis biber salcasi

1 cay bardagi sivi yag

1 adet kuru sogan

1/2 cay kasigi kimyon

1/2 cay bardagi ceviz

3/4 cay bardagi susam

Tuz

Hazirlanista,

1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Once hamurumuzu hazirlayalim,yas mayanizi ilik suda ezin,haslanmış patatesi catalla ezin.Yogurma kabiniza tuz, sivi yag ve patatesi ilave edin.Un ve mayali suyu azar azar ekleyerek ,hafif elinize yapisan bir hamur elde edin.1 saat sicak bir ortamda mayalanmak uzere bekletin.Ustu icin,sivi yag ve ince yemeklik dogranmis sogani hafif kavurun,atesten aldiktan sonra sicak iken salca ,ceviz,kimyon ve susami ekleyin,tuzunu ayarlayarak,iyice karistirin.Hazirlanista,yarim cay bardagi sivi yagi elinizi batirabileceginiz genis kaseye alin,hamurunuz parca parca kopartarak elinizi surekli yaga batirarak,tepsinize yayin.Uzerine icinizi ekleyin.30 dakika daha firin tepsisinde mayalandirin.Isittiginiz 200-225 derecelik firinda alt ust pisirin..Afiyet olsun:)

Not :Hamura eklediginiz haslanmış patates bu tip tarifler hamurun daha yumusak olmasini saglayacaktır

Bu tarif icin,evde ayri hazirlarim biber salcasini,salcalik biber iri cekilir,kalin tuzla guneste pisirilir.Kavanozlanir,buzdolabinda aylarca kalabilir.

Cocuklugumda yaylada kara tepsilerde odun atesinde piserdi biberli ekmek, kara tepsi eve gelir ,annem mayayi ekmek hamur ile un ekleyerek tutar,bol zeytinyagi ve haslanmış patatesi mutlaka eklerdi,tabii ki yine olcu yok,goz kararı:))Sevgili annem,hayatima her anlamda kattiklarin icin rahmet ve sevgiyle aniyorum.