

Biberli Ekmek

Malzemeler

3 adet kirmizi biber
3 adet domates
1 adet sogan
1 su bardagi sut
1/2 su bardagi sivi yag
1 paket kuru maya
3 yemek kasigi susam
2 yemek kasigi salca
1 1/2 yemek kasigi pul biber
1 yemek kasigi kekik
Aldigi kadar un

Yapilisi

Yapilisi: Hamuru icin 1 su bardagi sut isitilir. Un yogurma kabina alinir ve 1 tatli kasigi tuz ve 1 tatli kasigi seker, kuru maya ve isinan sut eklenir. Azar azar un eklenerek kivamini bulana kadar yogrulan hamur uzeri kapatilarak dinlenmeye birakilir. Biberli harc icin; soganlar kucuk kucuk dogranir. Kirmizi biberlerin cekirdekleri cikartilir ve robatta cekilir. Dogranan soganlar pembelesene kadar kavrulur. Kabuklari soyulup kup kup doranan domatesler soganlara eklenir. Biraz sotelenip robotta cekilen kirmizi biberler ilave edilir. 2 yemek kasigi salca, 1 bucek yemek kasigi pul biber, 3 yemek kasigi susam ve 1 yemek kasigi kekik katilir. Ekmekler limon buyuklugunde yuvarlanir ve un serpilten firin tepsisine yerlestirilir. Uzerleri biberli harcla kaplanir. Ekmekler ortalama 180-200 derecedeki firinda pismeye birakilir. Biberli Ekmekler servise hazirdir.