

## Biberli Ekmekler

### Malzemeler

Hamur için;

1 türk kahvesi fincanı yogurt

1 türk kahvesi fincanı zeytinyağı

1 paket instant maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

Alabildiği kadar un

Üst harcı için;

2 yemek kaşığı acı biber salçası

1 yemek kaşığı tatlı biber salçası

2 yemek kaşığı tahin

2 tane kuru soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay k.tuz

2 yemek kaşığı kadar zeytin yağı ve yarım çay bardağı susam

### Yapılışı

Hamur malzemelerinden yumuşak ele yapışmayan özlu bir hamur yoğrulur ve yaklaşık 30 dk mayalanmaya bırakılır.

Üst harc için soğanlar küçük küçük doğranır ve yağda kavrulur. Altı

kapatılıp, salçalar, tahin, susam ve tuz eklenip iyice karıştırılır.

Mayalanan hamurdan cevizden büyük bezeler kopartılıp yağlanmış tepsiye dizilir. Dize

işlemi bitince esit olarak üst harcı hamurların üzerine pay edilir, elle bastırılır. üzerine

tekrar susam serpilip, 200c de kızarana dek pisirilir.

Ilık olarak servis edilir...