

# Biberli Ekmek

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 5/10

Hatay usulü biberli ekmek, ince hamurun biber salçası, soğan ve baharatlı harçla taş fırında piştiği bölgesel bir hamur işidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 280 ml Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

### Harç için

- 3 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

### Servis için

- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

## Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu 7 dakika yumuşak hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika mayalandırıp üstünü örtün ki yüzeyi kurumasın.
3. Biber salçası, rendelenmiş soğan, susam, zeytinyağı ve tuzu karıştırın.
4. Hamuru ince açıp biberli harç kenarlara kadar yayın.
5. Biberli ekmeği 230°C fırında 2 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harçta fazla su bırakmamak hamurun ortasını yumuşak ama ıslak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam