

Antakya Biberli Ekmek

Toplam 98 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 5/10

Biberli ekmek, mayalı hamurun üstüne salça, biber, soğan, susam, çökelek ve baharatlı harç sürülerek pişen Antakya lezzetidir.

Malzemeler

- 4.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Su
- 1 paket Kuru maya
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 adet Kıpıya biber
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Çökelek
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Süt, su, maya ve şekeri karıştırıp 10 dakika köpürtün.
2. Un, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
4. Soğan, kıpıya biber, salça, çökelek, susam ve baharatı karıştırın.
5. Hamuru küçük bezelere ayırıp yuvarlaklar açın.
6. Üst harç hamurlara yayın ve kenarları açarak bükün.
7. Biberli ekmekleri 200°C fırında 15-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üst harç çok sulu bükmemek için hamurun ortasına yağ kalmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay, zeytin ve söğüş sebzelerle kahvaltıda da arasılabilir.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam