

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 kaşık Kuru maya

Harç için

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

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılış

- Hamuru açıp tepsiye yayın.
- Biberli harcı yüzeye eşit şekilde sürün.
- Ekmeyi 220°C fırında 10-12 dakika pişirin.
- Dilimleyip sıcak servis edin.
- İkinci tepsiyi de aynı şekilde hazırlayın.

PÜF NOKTASI

Harçta fazla su bırakmamak hamurun ortasını yumuşak ama ıslak kalmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam