

# Biberli Zeytinli Ekmek

Toplam 38 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 15/10

Hatay biberli zeytinli ekmek, acı biberli içi zeytinle zenginleştirip fırınlayarak kenarları tırtırtaslı yumuşak bir çay sofrası ekmeği yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytin ezmesi
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

1. Un ile suyu yoğurup hamur hazırlayıp üzerini kapatıp 30 dakika dinlendirin.
2. Biber salçası ve zeytin ezmesini karıştırıp sürülebilir üst harc hazırlayın.
3. Hamuru dikdörtgen açın üstüne biberli karışımı ve susam serpin.
4. Fırını 220°C'ye ısıtın ekmeği sıcak kepsiye kaydırın.
5. Ekmeği kenarları kızarana kadar 14-16 dakika pişirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

İç harcınca yaymak ekmeğin tabanına hamur kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri zeytin ve çay eşliğinde, 11 kahvaltıda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Susam