

# Antakya Biberli Ekmek

Toplam 75 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 15/10

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 Kıpırcık biber
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Çökelek
- 2 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

- Süt, su, maya ve şekeri karıştırarak 10 dakika köpürtün.
- Un, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 35 dakika mayalandırın.
- Soğan, kıpırcık biber, salça, çökelek, susam ve baharatı karıştırın.
- Hamuru küçük bezelere ayırıp yuvarlaklar açın.
- Üst harcını hamurlara yayıp kenarları açarak bırakın.
- Biberli ekmekleri 200°C fırında 15-18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Üst harcını çok sulu bırakmamak için hamurun ortasına yağ kalmasını önleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çay, zeytin ve söğüş sebzelerle kahvaltıda da arasılabilir.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

