



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Biberli Ekmek - Hatay



Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 1 saat 10 dakika (mayalanma dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Hatay biberli ekmeğinde ince hamurun üzerine biber salçalı, soğanlı ve susamlı harç yayılır. Salçanın tuzuna göre hamur ve harç tuzunu ölçün.

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 kuru soğan, çok ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı kimyon

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten ve susam.

Ön Hazırlık:

Harç kalın olursa üstü yanarken hamurun merkezi çığ kalabilir.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Ilık su, maya ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin. Un, tuz ve zeytinyağını ekleyip yumuşak hamur yoğurun.
- Üzerini örtüp ılık yerde 45 dakika, belirgin kabarana kadar mayalandırın.

2. Üst harcı:



- Biber salçası, soğan, susam, çörek otu, kimyon ve zeytinyağını sürülebilir harç olana dek karıştırın.
- Fırını 220°C'ye ısıtın. Hamuru 8 bezeye ayırıp ince oval açın.

3. Pişirin:

- Hamurları aralıklı tepsiye dizin, harcı ince tabaka halinde yayın.
- Orta rafta kenarlar kızarıp taban pişene kadar 10-12 dakika fırınlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Altı pişmiş, kenarları hafif kızarmış olmalı; salçalı üst yanmamalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta 2 güne kadar saklayın; 170°C fırında birkaç dakika ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı