



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BİBERLİ HAMUR KIZARTMASI



1 adet ekmek hamuru
1 adet kırmızı et biberi
1 adet küçük boy kuru soğan
1 su bardağı lor peyniri
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartmak için;
1,5 su bardağı sıvıyağ

- # Fırından alınan pişmemiş ekmek hamuruna çok ince kıyılmış soğan ve tohumları çıkartıldıktan sonra küçük küçük doğranmış kırmızı et biberi ve tuz eklenir, yoğrulur.
- # Daha sonra lor peyniri ve zeytinyağı katılır, tekrar yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Daha sonra bir el ıslatılır, hamur sıkılarak cevizden büyük parça çıkartılır, diğer elde bulunan ıslatılmış kaşığa aktarılır ve kızgın yağa atılır.
- # Biberli hamur kızartmaları altın rengi alana kadar kızartılır. Fazla yağın almak için kağıt havluya çıkarılır.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Biberli hamur kızartmasına bir adet haşlanmış ve rendelenmiş patates de ekenebilir.