BİBERLİ ÇÖREK

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı toz maya
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
5 adet kırmızı et biberi
1 su bardağı lor peyniri
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Ilık su, toz maya ve toz şeker karıştırılır, 10 dakika kabarması için bekletilir.
Yoğurma kabına yoğurt, yumurta beyazı, zeytinyağı, bekleyen mayalı su aktarılır iyice karıştırılır.
İçine tuz ve yoğurdukça elenmiş un eklenir, yoğrulur, yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır en az 1 saat bekletilir.
Bu arada iç malzeme hazırlanır, kırmızı et biberleri fırında yada ızgarada közlenir. Sıcakken dış zarı soyulur, çok ince kıyılır, lor peynire karıştırılır.
Bekleyen hamurdan ceviz kadar parçalar koparılır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından biraz daha küçük açılır.
Ortasına hazırlanan biberli içten konur, hamurun iki tarafı pide gibi bastırarak kapatılır.
Çörekler aralıklı olarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine bir çorba kaşığı sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
Biberli çörek önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Mayalı çöreklerin yumuşak olması için hamurun yumuşak olması gerekir.