



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ZEYTİNLİ EKMEK

- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 tatlı kaŐığı kuru maya
- 1 orba kaŐığı pudra Őekeri
- 2 adet yumurta
- 3 su bardađı un
- 4 adet kuru domates
- 3 orba kaŐığı erimiŐ tereyağı
- 2 ay bardađı siyah zeytin
- 1 ay bardađı dövülmüŐ ceviz
- 3 dal maydanoz

Derin bir kabın içinde sütü ve pudra Őekerini karıŐtırın. zerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuŐak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada kıyılmıŐ cevizleri, maydanozları, dođranmıŐ kuru domatesleri ve zeytinleri bir kabın içinde ezin. İçine istenirse kavrulmuŐ kıyma ve soğan da eklenebilir. Hamuru unlanmıŐ bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp cevizli karıŐımı her tarafına yayın. Rulo Őeklinde sarıp tepsiye dizin. Tepsiye dik olarak yan yana dizin. zerine tereyağı sürüp bıçakla bir çizik atın ve 200 derecedeki fırında 40 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine temiz bir bez örtüp bırakın.