



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTLİ KÜÇÜK EKMEKLER

www.schaer.com

300 g Schär Mix it! universal

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

200 ml ılık su

15 g yaş maya

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı şeker

8 yemek kaşığı yeşil zeytin (irice doğranmış)

Unu bir kaseye koyun ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı ılık suyla karıştırın ve erimesini bekleyin. Eriyen mayayı, şekeri ve unu karıştırın. 10 dakika boyunca bekletin. Tuz ve yağı ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun. Hamuru kabarması için yaklaşık yarım saat boyunca ılık bir yerde bekletin. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her parçaya zeytin ekleyin, nazıkçe yoğurun ve daha sonra ellerinizi ıslatarak bu çeyrek parçalardan iki küçük beze yapın. Bir fırça yardımıyla bezelerin üzerine biraz su sürün ve zeytinlerle süsleyin. Yaklaşık 15 dakika boyunca kabarması için ılık bir yerde bekletin. Fırını önceden 230 °C'ye ısıtın. Bezeleri fırının orta rafına yerleştirin ve 15 - 20 dakika pişirin. Tazeyken veya ısıtarak yiyin.

Not: Zeytin yerine ayçekirdeği, ceviz veya domates kullanabilirsiniz.

