



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEPEKLİ EKMEK

1.5 su bardağı ılık su
10 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar kepekli un
1 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı ayıklanmış siyah zeytin

Şeker, tuz ve mayayı, bir çay bardağı ılık suyla karıştırıp iki çorba kaşığı un ekleyin. Köpürünce derin bir kaseye alın. Tuzu, kalan suyu ve unu azar azar ekleyip ele yapışan bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini örtüp kabarması için bekletin. Kabarınca zeytinleri ekleyin. Hamura şekil verip 220 derecedeki fırında pişirin.