ZEYTİNLİ TAZE SOĞANLI VE YUMURTALI EKMEK

8 yemek kaşığ kuru maya
10 su bardağ un
4 çay bardağ yoğurt
8 adet yumurta
4 su bardağ ılık süt
4 çay kaşığ tuz
8 adet Kurutulmuş kırmızı biber
10 dal Taze soğan
4 demet İsırgan otu
6-7 adet Haşlanmış patates
1,5 su bardağ Siyah zeytin
1,5 su bardağ Beyaz peynir
6 çay bardağı eritilmiş sana

Kuru biberi ılık suda bekletin. Bir kabın içinde ılık sütle mayayı eritin. Süt, yumurta, yoğurt, yağ, tuz ve un koyun. Yoğurup yumuşak bir hamur tutun. Hamuru üstü kapalı olarak en az 40 dakika dinlendirin.
İyice yıkadığınız yeşil soğanları ve ısırganotunu ayıklayıp, ince ince kıyın. Beyaz peyniri rendeleyin. Kırmızı biberi doğrayın. Haşlanmış patatesi küp küp doğrayın, Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Bütün bu malzemeleri hafifçe karıştırın. Bu harcı mayalanan hamurla birlikte de yoğurun. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın, hamuru yerleştirip 35 dakika bekletin. 250° fırında 40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:131407 • adı:Zeytinli Taze Soğanlı ve Yumurtalı Ekmek • gönderen:everest • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:31