



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYAT EKMEKTEN ZEYTİNLİ POĞAÇA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 2 su bardađı un
- 2 adet yumurta
- 2 orba kaşığı Őeker
- 1 paket kuru maya
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı çekirdeği alınmıŐ zeytin
- 1 orba kaşığı tuz
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 orba kaşığı orekotu

Ekmeđi rondodan geçirin. Bir kaba sütü ve mayayı dkn. Kabarmaya baŐlayınca Őeker ve tuzu ekleyin. Yumurtanın birisinin sarısını ayırıp diğerlerini kaba ekleyin. Sıvı yağı ve yoğurdu ilave ederek karıŐtırın. İlk önce ufalanmıŐ ekmeği sonra unu yavaŐ yavaŐ katıp kulak memesi kıvamında hamur yapın. zerine ıslak bez örtüp 30 dakika mayalandırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmağınızla aın, içine zeytin taneleri koyun. Muffin kaplarını yağlayarak her kaba  top koyup fırın tepsisine dizin. 30 dakika dinlendirip üzerine orekotu serpin. 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar piŐirin.

