



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ ÇİÇEK EKMEK

10-12 dal taze fesleğen  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
500 gr buğday unu  
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Beyaz ekmekler için)  
2 çay kaşığı tuz  
50 gr yeşil zeytin, doğranmış  
300 ml su

Taze fesleğen ile yaprakları ile zeytinyağını püre haline gelene dek ezin. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağlı fesleğeni, ince doğranmış yeşil zeytini ilave edin. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 45 dakika mayalandırmaya bırakın. Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurun. Hamurdan 8 eşit beze hazırlayın. Her hamuru yağlanmış yuvarlak pasta tepsinine fotoğrafta görüldüğü gibi yerleştirin. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 45 dakika daha bekletin. Fırının alt rafına su olan bir metal kase yerleştirin ve fırını 210 dereceye ayarlayın. Ekmek hamurunu fırına yerleştirin. 10 dakika bu ısıda pişirdikten sonra ısıyı 180 dereceye düşürün. Yarım saat daha pişirin.

