



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FESLEĞENLİ PASTIRMALI YUMURTALI EKMEK

- 500 gr un (ekmek için)
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1/2 yemek kaşığı tuz
- 1 paket yaş maya
- 300 ml ılık su
- 5 adet haşlanmış yumurta
- 250 gr. Pastırma
- 200 gr. siyah zeytin (Çekirdekleri çıkarılmış dilimlenmiş)
- 150 gr. Sana Hamurışı
- 1 tatlı kaşığı Kuru fesleğen
- 150 gr. Parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı dut pekmezi (üzerine sürmek için)
- 1 adet yumurta sarısı

Unu tezgaha dökün. Ortasında bir çukur açın. Suyu, tuzu, mayayı, şekerini ilave edip yavaş yavaş kenardaki unlardan alarak karıştırın ve yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edin. Çok cıvık ve yapışkan olursa un, çok kuru ve dağınık olursa su ekleyin. Hamur ipeksi bir şekilde pürüzsüz ve elastik olana kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun. Derin bir kaseye hafif un serpin, hamuru içine koyun. Hamurun üzerinede yine un serpin. Kasenin üzerini streçleyin. Ilık bir ortamda mayalanması ve iki katına çıkması için bekletin. Mayalanan hamuru unladığınız tezgaha alın. Bir iki dakika yeniden yoğurun.

Hamuru merdane ile 5 yumurtanın yanyana dizilebileceğinden 3 parmak daha uzun ve biraz geniş dikdörtgen şeklinde açın. Bir miktar yağ ile hamuru yağlayın. Üzerine kuru fesleğen serpin. Pastirmaları dizin. Zeytinleri serpiştirin. Parmesan peynirini rendeleyin. Hepsinin üstüne yumurtaları dizin. Uzun kenarından hamuru yuvarlayın. Uçlarını kapatmak için bir ucu diğerinin içine geçirin. Bir adet yumurtanın sarısını 1 tatlı kaşığı pekmeziyle çirpin. Pekmez ekmeğın daha çok kızarmasını sağlar. Çember yaptığınız hamurunuzun üstüne sürün. 180 derecede önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 35 dakika üzeri iyice kızarıp, bıçak batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.