



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSVEÇ KÖY EKMEĞİ

1/2 bardak siyah zeytin  
1/4 tatlı kasığı kuru maya  
isteğe göre şeker  
1/2 bardak artı 2 yemek kasığı ılık süt  
2 bardaktan biraz az un  
1/4 bardak ince kesilmiş soğan  
1 tatlı kasığı kuru nane  
50 gr margarin  
1/2 tatlı kasığı tuz

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün. Şeker ve mayayı 2 kasık ılık sütte eritip ılık bir yerde 10 dakika kadar kopurmeye bırakın. Bu arada 2 yemek kasığı sana yağında soğanlarınızı kavurun; renkleri dönünce kuru naneyi ekleyip bir iki de öyle çevirin. Ununuzu büyükçe bir kaseye koyun, ortasını açıp, zeytinleri, 1/2 bardak sütü, tuzu, kalan sana yağını ve mayalı karışımı ekleyin. Unlu bir zeminde hamurunuzu 10 ila 15 dakika puruzsuz ve elastik bir hal alana kadar yoğurun. Yağlı kaseye koyup üzerini kapatın ve ılık bir kasede, hacminin iki katına çıkıncaya kadar (2 saat civarında) mayalandırın.

Bu süre sonunda hamurunuzu tekrar unlu bir zemine alıp hafifçe yoğurun. Hafif unladığınız kenarsız bir fırın tepsisinin üzerinde oval bir biçim verin. Keskin bir bıçakla ekmeğinizin üstüne bir kesik atın. Üst yüzeyini hafifçe unlayın, nemli bir mutfak havlusu ile örtüp ılık bir yerde 2 saat mayalandırın.

Bu sürenin sonuna doğru fırınınızın içine ekmeği taşıyacak büyüklükte birkaç temiz tuğla koyun (ben pizza yapmak için kullandığım taşı koydum) ve fırınınızı 230 C ye ısıtın. Yarım saat kadar sonra isiyi 200C ye düşürün. Tuğla ya da piza taşının üzerine biraz un sepin ve fırın tepsisinin üzerindeki mayalanmış ekmeğinizi dikkatlice tuğlaların üzerine kaydırıp 30 dakika kadar pisirin.

