



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI EKMEKLERİ

500 g un
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz şeker
1 paket Pakmaya Instant Maya (10 g)
350 ml ılık su
1 kase dilimlenmiş siyah zeytin
1 kase kurutulmuş domates

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açın; tuz, şeker, maya, zeytinyağı ve ılık suyu ilave edin. Hamuru maya tanecikleri yok olana kadar iyice yoğurun, Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün.

Oda ısısında kabarması için 1 saat kadar bekletin.

Hamuru yeterince mayalandırdıktan sonra (iki misli kaynaması gerekiyor) un serpilmiş tezgahın üzerinde tekrar yoğurun.

Dilimlenip suyu süzdürülmüş siyah zeytin ile küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesi ilave edip 1-2 dk daha yoğurun.

Elde etmiş olduğunuz ekme hamurunu küçük kalıplara sığacak şekilde eşit parçalara ayırın.

Yağlanmış bu kalıplara hamurları yerleştirin.

Oda ısısında 30 dk daha bekletin ve 220°C'de önceden ısıtılmış fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin.

