



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVARTI EKMEĞİ

5-6 yaprak kurutulmuş domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Beyaz ekmekler için)
1 çay kaşığı tuz
50 gr siyah zeytin
30 gr yeşil zeytin
100 gr süzme peynir

Kurutulmuş domates yaprakları çok kuru ise kaynar suda 10 dakika haşlayın. Daha sonra küçük küçük doğrayın.

Zeytinleri de irice doğrayın.

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını, zeytinleri, kurutulmuş domates parçalarını ve çatala ezdiğiniz süzme peyniri 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. Hamuru yağlanmış, dikdörtgen bir kek kalıbına elinizle bastırarak her tarafına eşit dağılacak şekilde 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. 30-40 dakika daha pişirin.

