



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ ZEYTİNLİ EKMEK

Aytül Yoncalık

3 su bardağı un
1 yemek kaşığı şeker
1/2 paket yaş maya
1/2 cay bardağı sıvıyağ
Az tuz
Zeytin
Kekik
Kurutulmuş domates (göz kararı)
1 çay bardağı süt (hızlı mayalamak için ılık süt)

Kabın içine un konur ve ortası açılır. Maya, yağ, süt, tuz ve şeker konulur. Ilık su ile mayayı eritilir. Aldığı kadar ılık su ile yumuşak bir kıvam olacak. (ele yapışan hamur olmalı). Zeytin , kekik ve domates ilave edilip karıştırılır ve kalıba dökülür. Üzerine ceviz parçaları serpilir. 30- 40 dakika mayalandırılıp 170 derece 60 dakika pişirilir.

Not: Herkesin fırını farklı olduğu için derece ve dakika değişebilir.